MANUEL D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

48” CUISINIÈRES À COMBUSTION JUMELÉE

Modèles (A,X)486GPIRX	[MTYKPZ(A,U)(4,6)X(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRBI	[MTYKPZ(A,U)(4,6)W(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRCR	[MTYKPZ(A,U)(4,6)D(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRGI	[MTYKPZ(A,U)(4,6)I(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRRO	[MTYKPZ(A,U)(4,6)R(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRVI	[MTYKPZ(A,U)(4,6)L(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRVE	[MTYKPZ(A,U)(4,6)V(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRBL	[MTYKPZ(A,U)(4,6)U(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRNE	[MTYKPZ(A,U)(4,6)N(2,5)D]

310440

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI-ITALIA.COM

Du bureau du Président

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,

Je souhaite vous remercier d'avoir choisi une de nos magnifiques cuisinières PRO. Nous savons que le choix est vaste en raison des nombreuses marques et produits mis à votre disposition et nous sommes très heureux que vous ayez décidé de placer l'un de nos produits au sein de votre foyer.

Nous sommes fiers de fabriquer des cuisinières qui vous correspondent. Notre famille fabrique des équipements de cuisine depuis 1882. Chacun de nos produits combine harmonieusement une haute technologie avec un design italien. Même si nous ne pouvons pas nous substituer à votre talent unique pour préparer des recettes délicieuses pour votre famille, vos amis et vous-mêmes, nous faisons de notre mieux pour rendre la cuisine plus facile, plus efficace et encore plus amusante.

Nos produits électroménagers sont conçus selon les standards de sécurité et de performance les plus stricts sur le marché européen et nord-américain. Nous suivons la politique de fabrication la plus avancée. Chaque appareil électroménager quitte l'usine après une inspection et un test de qualité général. Nos distributeurs et nos partenaires de service sont prêts à répondre à toute question que vous vous posez concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit Bertazzoni.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser le produit de façon sécurisée et efficace et à en prendre soin afin qu'il vous apporte la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Le manuel inclut également les instructions destinées à l'installateur professionnel qui installera le produit chez vous. Nous recommandons d'utiliser des professionnels formés par l'usine pour entreprendre la tache délicate de l'installation et de test des appareils électroménagers chez vous. Merci de contacter le Service Clientèle au (800) si vous avez besoin de trouver un installateur professionnel formé par l'usine dans votre zone.

Veuillez conserver ce manuel pour pouvoir l'utiliser ultérieurement.

Merci!

TABLE DES MATIÈRES

GARANTIE ET SERVICE 6

SERVICE CLIENTÈLE 6
PIÈCES DE RECHANGE 6

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 7

AVANT L'INSTALLATION 10

INSTALLER LES PIEDS 11

INSTALLER LA PROTECTION FRONTALE DU PLAN DE TRAVAIL 11

INSTALLER LA PROTECTION ARRIÈRE 12

INSTALLER LE DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT 13

CRITERES D'INSTALLATION 13

ELECTRICITÉ 13
GAZ 13

INSTALLATION ADJACENTE AUX MEUBLES DE LA CUISINE 14

INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVACUATION 14

CONNEXION ELECTRIQUE 15

SCHEMA DE CABLAGE 18

CONNEXION DU GAZ 20

RÉGULATEUR DE PRESSION 21

CONVERSION DU GAZ 22

ETAPE 1 : REGULATEUR DE PRESSION 22
ETAPE 2 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON 23
ETAPE 3 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON 23

TABLES DE BRÛLEURS À GAZ 24

LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION 25

LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION 25

PREPARATION FINALE 25

MANUEL D'EMPLOI 26

VENTILATION DE LA PIECE 26

PLAN SURFACE BRULEUR 27

SURFACE DE CUISSON 27

SYMBOLES 27

CONSEILS POUR UNE BONNE UTILISATION DES BRULEURS 28
CONSEILS POUR UTILISER LES CASSEROLES DE MANIERE CORRECTE 29
UTILISATION DU PLAQUE CHAUFFANTE ELECTRIQUE 29

CUISSON AU FOUR (FOUR GAUCHE) 30

SYMBOLES 31
GRILLES DU FOUR 31
SELECTEUR DE FONCTIONS DU FOUR 31

UTILISATION DU FOUR 32

LAMPE DU FOUR 32
VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT 32
VOYANTS FRONTAUX 32

SIGNAL SONORE 33
VENTILATEUR A CHALEUR TOURNANTE DU FOUR 33
CUISSON 33
PRECHAUFFAGE DU FOUR 33
OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS 33
TYPE DE PLATS DE CUISSON 33
POSITIONS DES GRILLES DE CUISSON 33
CONVECTION 33
CUISSON A CONVECTION 34
RÔTISSAGE 34
TURBO 34
POSITIONS DES GRILLES 34
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON 35
RÉCHAUD 36
LEVAGE 36
DESHYDRATATION 36
GRILL A CHALEUR TOURNANTE 38
RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL ET ROTISSAGE 39
CUISSON AU FOUR (FOUR DROITE) 40
ENTRETIEN 41
AUTO-NETTOYAGE DU FOUR (FOUR GAUCHE) 41
ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE 42
NETTOYAGE DE LA CUISINIERE 42
GUIDE DE DEPANNAGE 43
INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'APPAREIL 46

GARANTIE ET SERVICE

Tous les produits Bertazzoni sont garantis 2 ans pièces et main-d'œuvre.

Les réparations concernant tous les produits Bertazzoni doivent uniquement être prises en charge par des professionnels formés par l'entreprise.

Pour le service de garantie veuillez contacter le Service Clientèle aux numéros indiqués ci-dessous.

SERVICE CLIENTÈLE

Ligne directe anglais/espagnol (866) 905-0010
Français (800) 561-7625

Fax (714) 428-0040

Email

BERTAZZONIHELP@SERVICEPOWER.COM

Adresse postale

SERVICEPOWER
1503 South Coast drive
Suite 320
Costa Mesa CA 92626

PIÈCES DE RECHANGE

Seules les pièces de rechange Bertazzoni peuvent être utilisées lors des tâches de maintenance sur l'électroménager.

Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces de rechanges autorisés.

AP Wagner	TELEPHONE 1 888 279 2463	FAX 716 856 4779
Pièces de rechanges fiables	TELEPHONE 206 5758818	FAX 206 5750910
Côte	TELEPHONE 800 821 0244	FAX 604 321 6646

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

VEUILLEZ LIRE ET SUIVRE CES INSTRUCTIONS IMPORTANTES POUR LA SECURITÉ DE VOTRE LOGEMENT ET DES PERSONNES QUY VIVENT.

Conserver ce Manuel à l'intention de l'inspecteur électrique local.

Lire et conserver ces instructions pour pouvoir vous y reporter ultérieurement.

L'appareil respecte tous les règlements, ordonnances et réglementations gouvernementales.

AVERTISSEMENT !

Si les informations dans ce manuel ne sont pas suivies scrupuleusement, un incendie ou une explosion risque(nt) de survenir et d'entraîner des dommages matériels, blessures personnelles ou la mort.

Ne pas stocker ni utiliser de l'essence ou autres substances inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils électroménagers.

L'installation et la maintenance doivent être entreprises par un installateur qualifié, agence de service ou fournisseur de gaz.

Au Massachusetts : tous les produits à gaz doivent être installés par un plombier ou un installateur de gaz agréé du " Massachusetts ". Une soupape manuelle pour le gaz de type " T " doit être installée sur la ligne de gaz raccordée à cet appareil électroménager.

QUE FAIRE SI VOUS SENTEZ LE GAZ

- **N'allumer aucun appareil électroménager.**
- **Ne toucher aucun interrupteur électrique.**
- **N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.**
- **Appeler immédiatement votre fournisseur de gaz depuis un téléphone voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.**
- **Si vous ne pouvez pas joindre vos fournisseurs de gaz, appelez le service incendie.**

WARNING
Jamais utiliser cet appareil comme réchauffeur d'une espace ou d'une chambre. Cette utilisation de l'appareil pourrait provoquer un empoisonnement per le monoxyde de carbone et le surchauffage de l'appareil.

Attention!

Cette cuisinière peut basculer et entraîner des blessures sur des personnes.
Installer le dispositif anti-basculement livré avec la cuisinière. Voir les instructions d'installation.

AVERTISSEMENT !

Lire ce livret d'instructions avant d'installer et utiliser l'électroménager.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages matériels ou aux personnes provoqués par une installation incorrecte ou la mauvaise utilisation de l'appareil électroménager.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications à ses produits lorsqu'il l'estime nécessaire et utile, sans affecter les principes élémentaires de sécurité ni les caractéristiques de fonctionnement.

Cet électroménager a été conçu uniquement à des fins domestiques et non-professionnelles.

Ne pas utiliser cet appareil électroménager pour chauffer une pièce

Ne placer aucun(e) pot ou poêle sur la porte d'ouverture du four. La porte est composée de verre et peut se casser en cas de surcharge.

Avant de commencer l'installation, veuillez lire toutes ces instructions attentivement.

Ne pas retirer définitivement les étiquettes apposées, les avertissements, ou les plaques du produit. Cela peut annuler la garantie. - Merci d'observer toutes les réglementations et ordonnances locales et nationales.

Merci de vérifier que la cuisinière est proprement mise à la terre.

L'installateur doit laisser ces instructions au consommateur, qui doit lui-même les conserver à l'intention de l'inspecteur local et pour référence ultérieure.

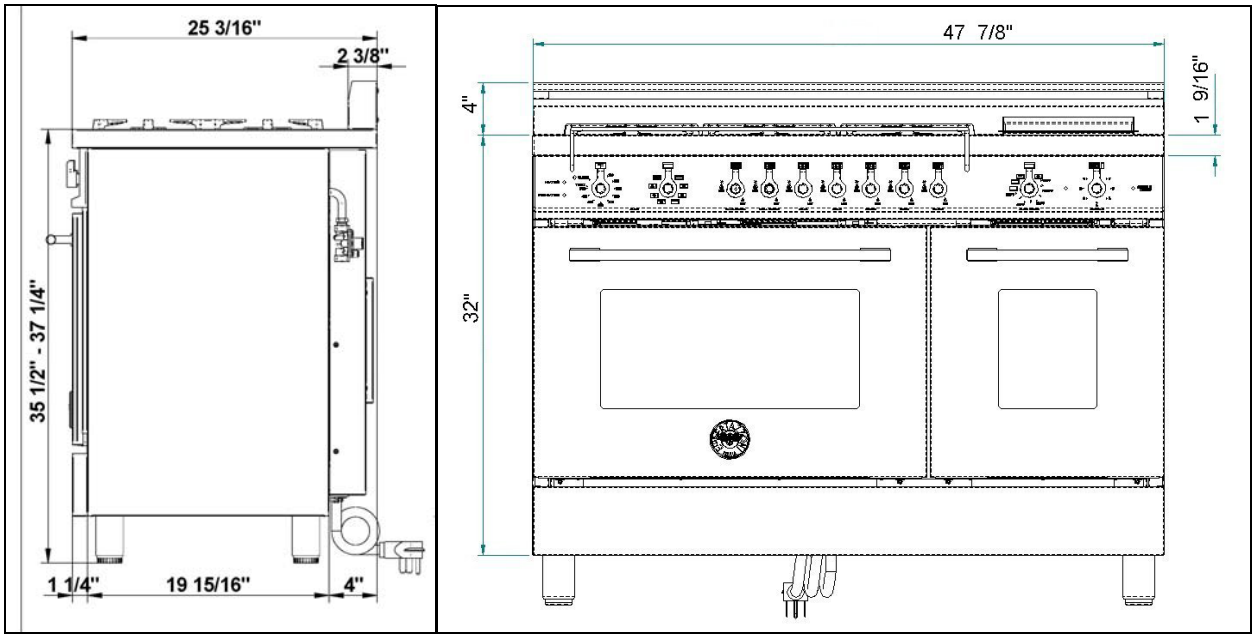
La prise doit toujours être accessible.

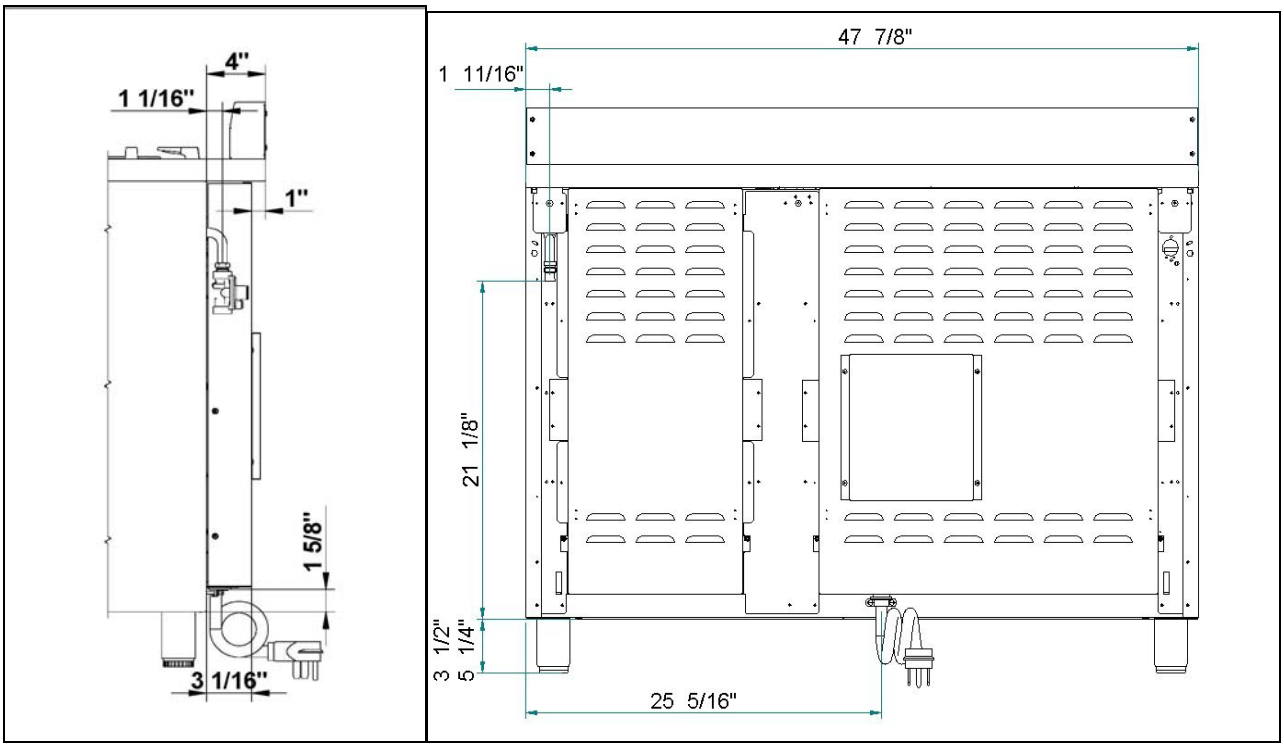
L'installation doit être conforme aux règlements locaux ou, en l'absence de règlements, au Règlement National du Gaz NSIZ223.1-dernière édition. L'installation électrique doit être en accord avec le règlement électrique national, ANIS/NFPA70 - dernière édition et/ou les règlements locaux. AU CANADA : L'installation doit être en accord avec le règlement national d'installation du gaz courant CAN/CGA-B149.1 ou CAN/CGA-B 149.2, le règlement d'installation du propane et / ou les règlements locaux. L'installation électrique doit être en accord avec les Réglementations électriques canadiennes CSA C22.1 Partie 1 et / ou les règlements locaux en vigueur.

L'installation de tout équipement à gaz doit être réalisée par un plombier agréé. Une soupape manuelle de fermeture du gaz doit être installée sur la ligne d'alimentation du gaz devant le four dans le circuit gazeux pour une meilleure sécurité et facilité d'entretien.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Dimensions (insérer les plans frontal, latéral et arrière





Poids

Puissance du brûleur

Auxiliaire	**3400 BTU/h**
Semi-rapide	**6100 BTU/h**
Rapide	**10400 BTU/h**
Double brûleur (interne)	**2800 BTU/h**
Double brûleur (externe)	**12000 BTU/h**

AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil électroménager doit être installé par un professionnel autorisé uniquement.

Cet appareil électroménager devra être installé selon les instructions d'installation du fabricant.

Cet appareil électroménager doit être installé selon les normes et les standards du pays où il sera installé. L'installation de cet appareil électroménager doit être conforme aux règlements et ordonnances locaux. En absence de règlements locaux, l'installation doit être conforme aux Normes Nationales Américaines, *au Règlement National du Gaz ANSI Z223.1 - dernière édition** ou B149.1.*

Cet appareil électroménager, une fois installé, doit être mis à la terre électriquement selon les règlements locaux, et, en l'absence de règlements locaux, selon le *Règlement Électrique National, ANSI/NFPA 70.*

Si les règlements locaux le permettent, prévoir une connexion métallique flexible pour appareil électroménager, de 5 pieds (1,5 m) de longueur, 1/2" I.D. max., conforme à la nouvelle conception certifiée AGA ou CGA pour connecter cet appareil électroménager à la ligne d'alimentation du gaz. Ne pas plier ni endommager le connecteur flexible lors du déplacement de l'appareil électroménager.

Cet appareil électroménager doit être utilisé avec le régulateur de pression fourni. Le régulateur devra être installé correctement afin d'être accessible lorsque l'appareil électroménager est installé en position finale. Le régulateur de pression doit être réglé pour le type de gaz à utiliser. Le régulateur de pression possède un filet femelle de 1/2". L'adaptateur approprié doit être déterminé en fonction de la dimension de votre ligne d'alimentation du gaz, du connecteur métallique flexible et de la soupape de fermeture.

L'électroménager doit être isolé du système de conduites d'alimentation du gaz en fermant sa soupape manuelle de fermeture individuelle lors de tout test de pression du système de conduites d'alimentation du gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psi (3,5 kPa).

Tou(te)s les ouvertures et orifices dans le mur et dans le plancher, derrière et en dessous de l'appareil électroménager doivent être scellés avant l'installation de l'électroménager.

Une soupape manuelle doit être installée dans une position accessible sur la ligne de gaz externe à l'appareil pour pouvoir ouvrir ou fermer l'arrivée de gaz vers l'appareil électroménager

AVERTISSEMENT !

Ne pas utiliser de sprays aérosol à proximité de cet appareil électroménager pendant son fonctionnement

VENTILATION DE LA PIÈCE : Un ventilateur d'évacuation doit être utilisé avec l'appareil électroménager ; Il doit impérativement être installé selon les normes locales et nationales appropriées. Le fonctionnement de la hotte d'évacuation peut affecter les autres appareils électroménagers ventilés ; Il doit impérativement être installé selon les normes locales et nationales appropriées.

TYPE DE GAZ

Cet appareil électroménager est livré par le fabricant pour une utilisation au gaz naturel. Pour une utilisation au gaz propane (lp) veuillez suivre la procédure de conversion décrite à la page 17. Une procédure de conversion pas à pas est également incluse avec chaque ensemble de buses à gaz (lp).

PRESSION DU GAZ

La pression d'alimentation d'entrée maximum du gaz arrivant au régulateur de pression de l'électroménager à gaz est de 20'' de colonne d'eau (5 kPa) .

La pression d'alimentation minimum du gaz pour contrôler le paramétrage du régulateur doit être au moins de 1" w.c. (249 Pa) au-dessus de la pression d'admission spécifiée pour l'appareil électroménager (cette pression de fonctionnement est de 4" w.c. (1,00 kPa) pour le Gaz Naturel et 11" w.c. (2,75 kPa pour le Gaz LP).

INSTALLER LES PIEDS

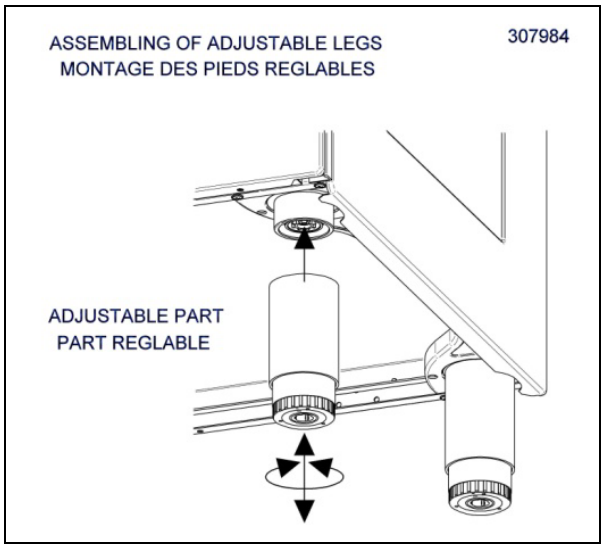
Les cuisinières Bertazzoni doivent seulement être utilisées avec les pieds correctement installés.

Quatre pieds réglables en hauteur sont livrés avec la cuisinière dans un emballage en polystyrène situé sur l'appareil électroménager.

Avant d'installer les supports, placer l'appareil électroménager près de sa position finale car les pieds ne sont pas adaptés pour déplacer l'électroménager sur de longues distances.

Après avoir désemballé la cuisinière, la soulever suffisamment pour insérer les pieds dans les réceptacles appropriés situés sur la partie inférieure de l'électroménager. Baisser la cuisinière délicatement pour éviter tout effort imprévu des pieds et du matériel de montage. Si possible, utiliser une palette ou un avant-train au lieu d'incliner l'unité.

Régler la hauteur des pieds au niveau souhaité en faisant tourner la section interne de l'ensemble des pieds jusqu'à atteindre la hauteur correcte. Contrôler avec un niveau que la table de cuisson est parfaitement à niveau.

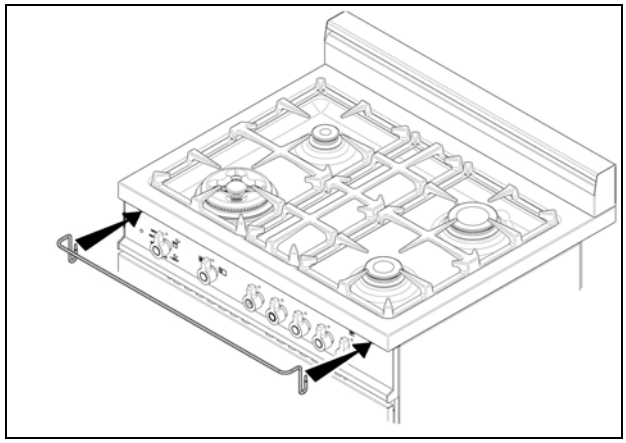


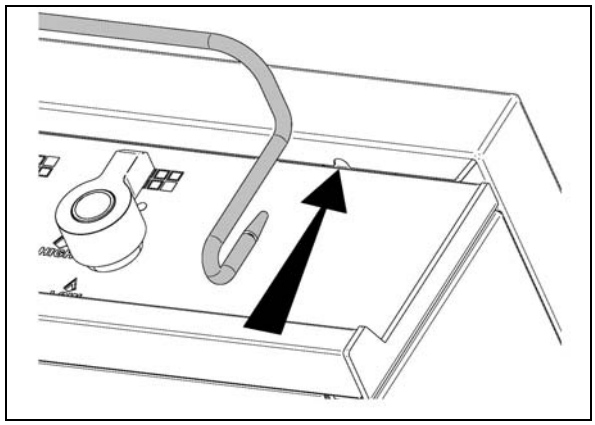
INSTALLER LA PROTECTION FRONTALE DU PLAN DE TRAVAIL

Pour augmenter l'espace entre l'extrémité frontale du plan de travail et les brûleurs, il est possible d'installer la protection frontale du plan de travail livrée avec l'électroménager.

Pour installer la protection frontale, tenez-la avec les extrémités pointues vers le haut. Aligner les extrémités de la protection frontale avec les réceptacles appropriés au fond du plan de travail et appuyer fermement jusqu'à ce que la protection frontale soit fixée solidement au plan de travail.

ATTENTION : Une fois installée, la protection frontale ne peut être enlevée qu'en démontant le plan de travail. Essayer d'enlever le protection frontale sans désassembler le plan de travail risque d'endommager définitivement le plan de travail.

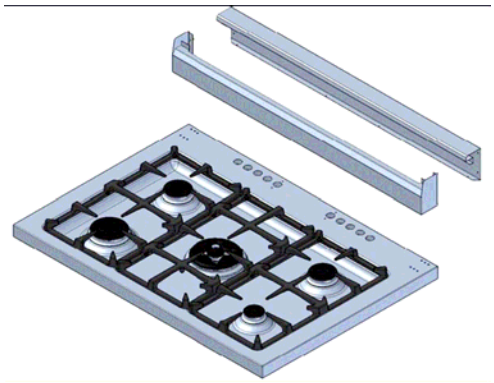




INSTALLER LA PROTECTION ARRIÈRE

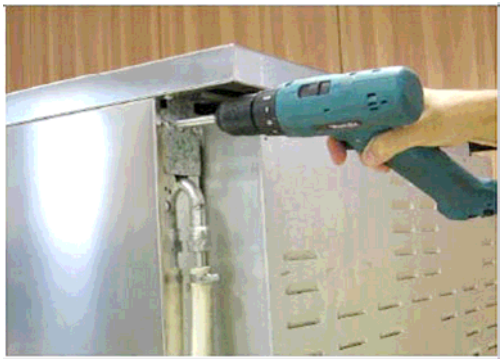
La protection arrière doit être installée avant de mettre en marche l'appareil électroménager pour ventiler correctement le compartiment du four.

Le protection arrière fournie est un jeu de 2 pièces. L'emballage contient également un ensemble de vis métalliques pour fixer la protection arrière au plan de travail.

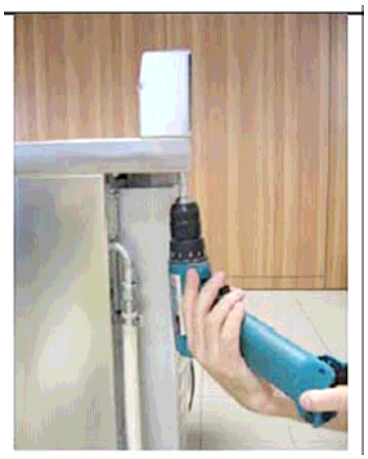


Désassembler la protection arrière et positionner la partie frontale sur le plan de travail. Aligner les orifices des vis avec les orifices correspondants à l'arrière du plan de travail.

Si les orifices ne sont pas alignés, dévisser partiellement les supports à l'arrière du plan de travail comme indiqué ci-dessous.



Installer la partie frontale de la protection arrière en serrant les 2 vis centrales du haut et les 2 vis latérales du fond



Positionner la partie arrière de la protection arrière et la fixer au plan de travail en serrant les 4 vis du fond.

Raccorder la partie arrière et frontale du bord. Vérifier si l'assemblage est bien serré.

INSTALLER LE DISPOSITIF DE STABILITÉ ANTI-BASCULEMENT

Le support anti-basculement livré avec la cuisinière doit être correctement fixé à la paroi arrière comme indiqué dans l'illustration ci-dessous.

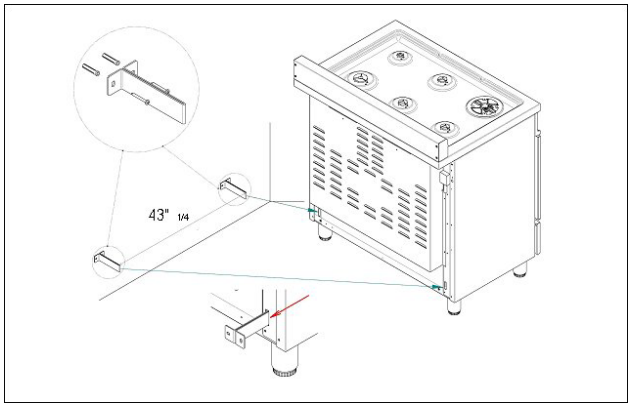
La hauteur du support du sol doit être déterminée après avoir réglé les pieds de la cuisinière à la hauteur souhaitée et mis à niveau la cuisinière.

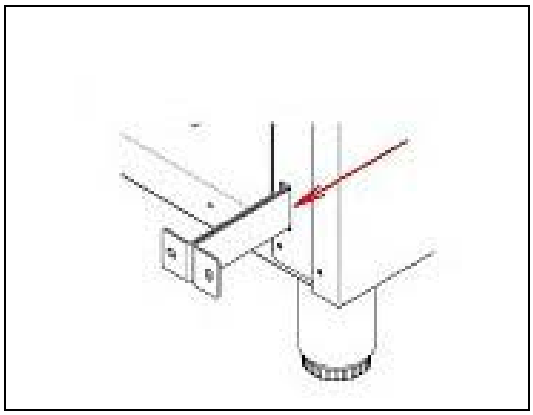
Mesurer la distance du sol au fond du réceptacle du support anti-basculement à l'arrière de l'électroménager.

Positionner les deux supports anti-basculement sur la paroi à la hauteur désirée plus 1/8" (0,32 cm). Les supports doivent être placés à 2"5/16 (6,0 cm) du coté de la cuisinière. La distance entre les deux supports est de 43”1/4 (109,8 cm).

Fixer les supports à la paroi avec le matériel approprié.

Faire glisser la cuisinière contre le mur jusqu'à ce que les supports soient complètement insérés dans leurs réceptacles à l'arrière de la cuisinière.





CRITERES D'INSTALLATION

ELECTRICITÉ

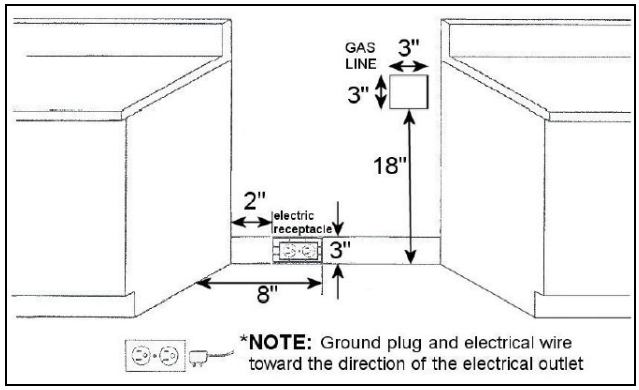
Un réceptacle électrique installé horizontalement et correctement relié à la terre Type NEMA 14-50R doit être installé à une hauteur inférieure à 3" (7,6 cm) au-dessus du sol, à 2" (5 cm) min. et 8" (20,3 cm) max. du coté droit (produit de face) ; Se référer au chapitre CONNEXION ELECTRIQUE, page 13.

Vérifier toutes les exigences applicables des codes locaux.

GAZ

Une soupape de fermeture manuelle aux dimensions appropriées, agréée par une agence, doit être installée à une hauteur inférieure à 3" (7.6 cm) du sol , 2" (5 cm) min. et 8" (20.3 cm) max. du coté gauche (produit de face).

Pour raccorder le gaz entre la soupape de fermeture et le régulateur, utiliser un tuyau rigide ou flexible de dimension appropriée, agréé par une agence. Vérifier tous les critères du règlement local.



INSTALLATION ADJACENTE AUX MEUBLES DE LA CUISINE

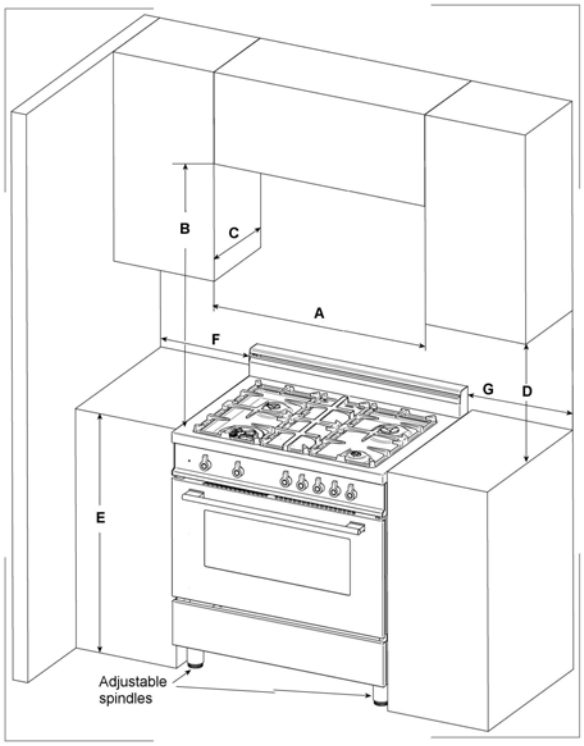
Cette cuisinière peut être installée en contact direct avec les hauts plans de travail existants (36" ou 91.5 cm du sol).

Pour une meilleure présentation, le plan de travail doit être au niveau des meubles. Cela peut être accompli en montant l'unité à l'aide des pivots de réglage sur les pieds.

ATTENTION : La cuisinière NE PEUT PAS être installée en contact direct avec les parois de la cuisine, meubles hauts, appareils électroménagers hauts ou autres surfaces verticales supérieurs à 36" (91,4 cm). L'espace latéral minimum dans ces cas est de 6" (15.2 cm).

Les meubles muraux avec un espace latéral minimum doivent être installés à 18" (45,7 cm) au-dessus du comptoir avec une hauteur de ce dernier comprise entre 35 1/2" (90,2 cm) et 37 1/4" (94,6 cm). La profondeur maximum des meubles muraux au-dessus de la cuisinière doit être de 13" (33,0 cm)

A	48" (122 cm)
B	36” (91,5 cm)
C	13” (33,0 cm)
D	18” (45,7 cm)
E	35"1/2(90,2 cm) / 37" 1/4 (94,6 cm)
F	6” (15,2 cm)



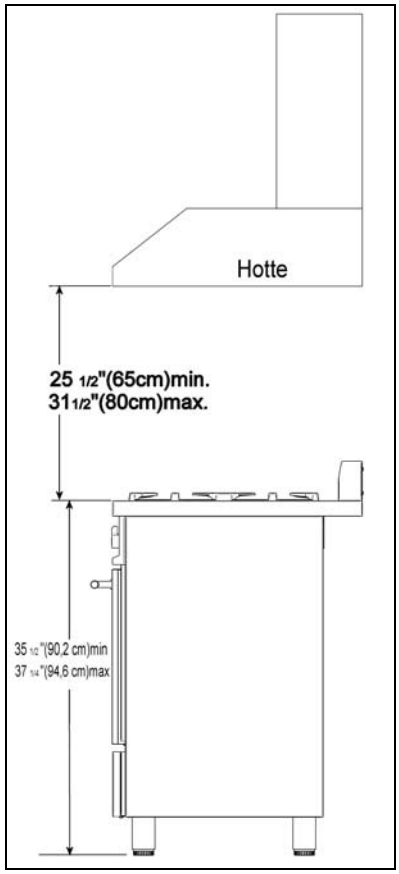
INSTALLATION DE LA HOTTE D'ÉVACUATION

Cette cuisinière offre ses meilleures performances avec les hottes d'évacuation Bertazzoni de la ligne PRO. Ces hottes ont été conçues pour fonctionner avec la cuisinière Bertazzoni et ont la même finition pour une esthétique parfaite.

Pour une performance maximum, la hauteur du fond de la hotte du plan de travail doit se situer entre 25 1/2" (65 cm) et 31 1/2" (80 cm). Cela résulte généralement par une élévation du fond de la hotte de 61 1/2" (156.2 cm) à 67 1/2" (171.5 cm) au-dessus du sol. Ces mesures fournissent un fonctionnement fiable et efficace de la hotte.

Avant l'installation de la hotte d'évacuation, consulter les règlements d'installation et de construction locaux ou régionaux pour connaître les autres critères d'espace spécifique.

Se référer aux instructions d'installation de la hotte de cuisinière fournies par le fabricant pour en savoir plus.



CONNEXION ELECTRIQUE

L'appareil sera branché à un système électrique monophasé à 120/208 Vca ou 120/240 Vca, fréquence de 60 Hz.

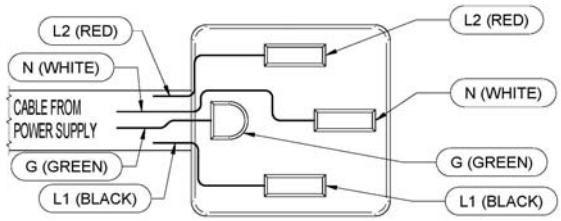
Puissance électrique nominale :
- 120/208Vac: 6700 Watts ou 32 A max.
- 120/240Vac: 8500 Watts ou 37 A max.

Puissance nominale des éléments(240V) chauffants :
Four gauche
- Elément de cuisson du four = 2 100 Watts
- Elément circulaire du four = 3 300 Watts
- Grill du four = 3 400 Watts
Four droite:
- Elément superieur + elément grill 900+1100Watts
- Elément inferieur 900 Watts

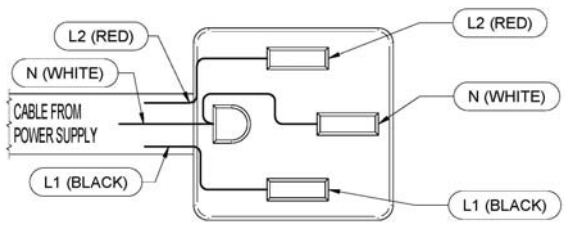
Table de cuisson elect. Plaque chauffante 1100Watts

Brancher un réceptacle d'alimentation électrique adapté à l'aide d'une prise type NEMA 14-50R, capable de supporter une charge d'au moins 40 A (par ligne), conformément aux exigences applicables des codes locaux (système de connexion d'alimentation à trois ou quatre fils) ; voir schémas.

RECEPTACLE DE CONNEXION A QUATRE FILS (NEMA 14-50R)



RECEPTABLE DE CONNEXION A TROIS FILS (NEMA 14-50R)



Vérifier les exigences applicables des codes locaux de votre pays, pour voir laquelle des options ci-dessous devra être utilisée pour relier les connexions d'alimentation du réceptacle à la terre :

OPTION 1 – Connexion à QUATRE fils :

- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud)

- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud)

- Connecter la borne NEUTRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC)

- Connecter la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique de TERRE (VERT)

OPTION 2 – Connexion à TROIS fils :

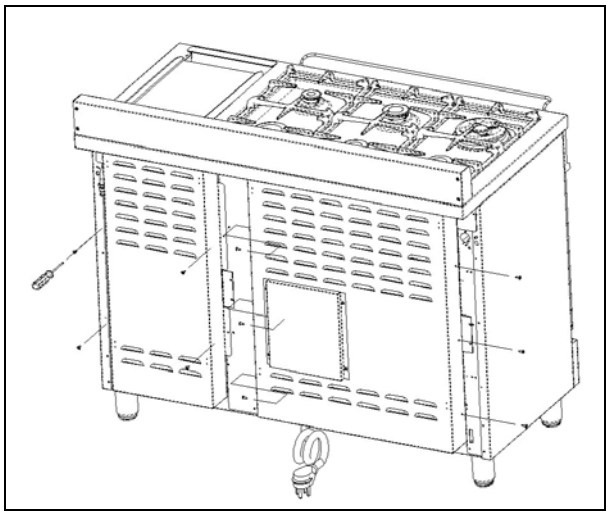
- Connecter la borne L1 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NOIR (L1-fil chaud)

- Connecter la borne L2 du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant ROUGE (L2-fil chaud)

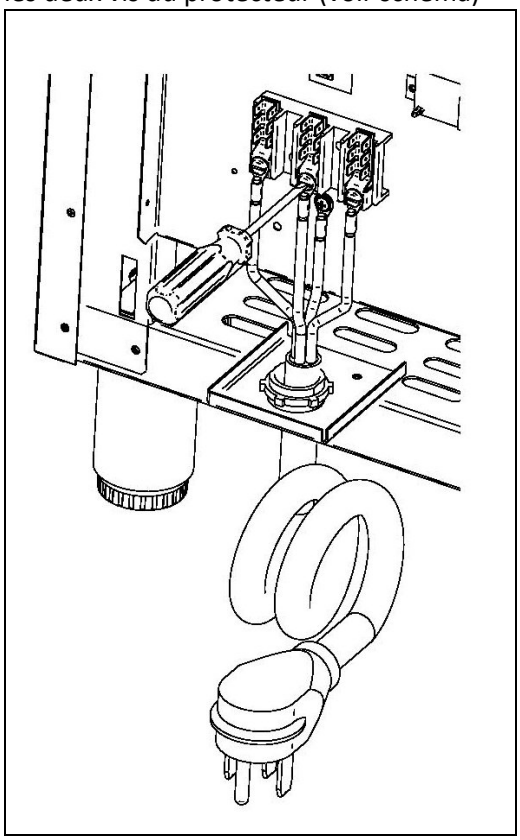
- Connecter la borne NEUTRE et la borne de TERRE du réceptacle au câble d'alimentation électrique entrant NEUTRE (BLANC)

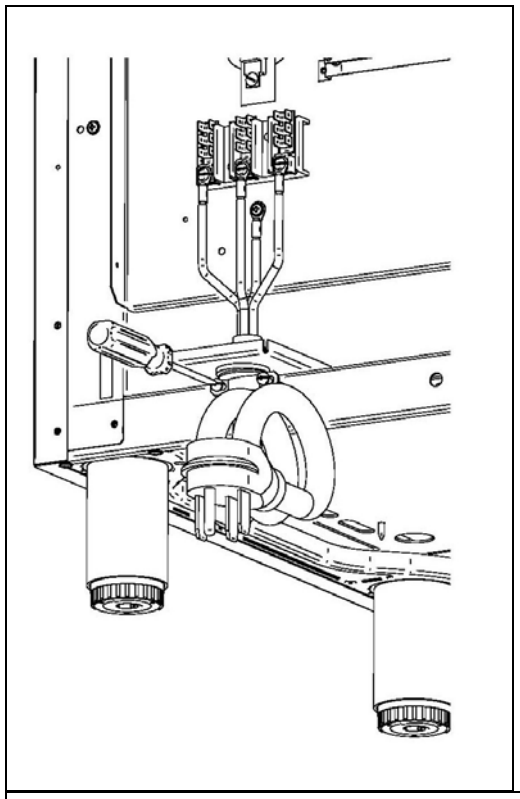
NE PAS UTILISER DE RALLONGE AVEC CET APPAREIL. LE FAIRE PEUT ENTRAINER UN INCENDIE, UN CHOC ELECTRIQUE OU AUTRE DOMMAGE CORPOREL.

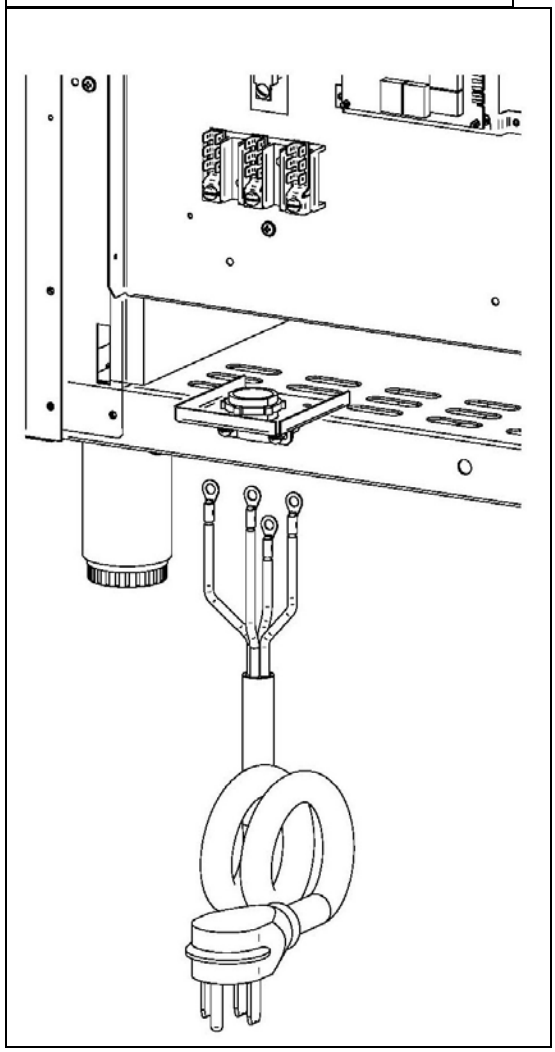
L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation à 4 fils avec des bornes à anneau (L1, L2, N, Terre), adapté pour des usages conformes aux normes UL/CSA indiquées (type SRDT/DRT 2 x 6 AWG (L1, L2) + 2 x 8 AWG (N, Terre)), d'une puissance nominale de 300 V , 40 ou 50 A avec une prise enfichable type NEMA 14-50P ; câble de 1,5 m de long ; si le cordon d'alimentation doit être remplacé, il le sera par un cordon identique qui aura les mêmes caractéristiques techniques et en suivant scrupuleusement les instructions (et schémas) ci-dessous :
1) Débrancher l'appareil du réceptacle d'alimentation
2) Faire sortir, en le faisant glisser, l'appareil de son emplacement pour accéder au panneau de fermeture arrière
3) Retirer le panneau de fermeture en dévissant les 6 vis de fixation (voir schéma)



4) Dévisser le protecteur de cordon en dévissant les deux vis du protecteur (voir schéma)







5) Retirer le cordon endommagé en dévissant les 4 vis du branchement électrique (bloc L1, N, L2 et vis de la Terre, voir schémas.

6) Insérer le nouveau cordon d'alimentation dans le protecteur de cordon en le bloquant dans la

bonne position à l'aide des deux vis du protecteur.
7) Bien fixer les bornes à anneau Terre, L1, N, L2 du nouveau cordon d'alimentation à l'aide des 4 vis, comme indiqué dans le schéma.
8) Remettre le panneau de fermeture arrière à l'aide des 4 vis de fixation.
9) Remettre l'appareil en place en le faisant glisser.
10) Rebrancher l'appareil à l'alimentation principale.

MISE À LA TERRE ELECTRIQUE

Cet appareil est équipé d'une fiche à quatre broches pour vous protéger des risques de choc électrique et doit être directement branché à une prise correctement reliée à la terre. Ne pas couper ni enlever la broche de mise à la terre de cette prise.

AVERTISSEMENT !

RISQUE DE CHOC ELECTRIQUE

Disjoncter l'alimentation électrique au niveau du disjoncteur ou de la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Veiller à bien relier l'appareil à la terre.

N'utiliser que des conducteurs en cuivre.

Ne pas respecter ces instructions peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

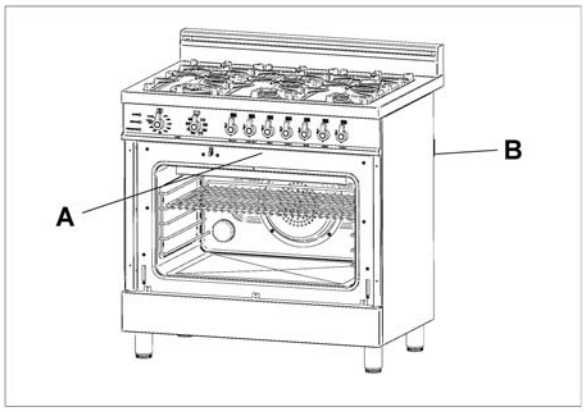
ATTENTION

Étiqueter tous les fils avant de les déconnecter lors des contrôles de maintenance. Les erreurs de câblage peuvent entraîner un fonctionnement dangereux ou impropre.

Après la maintenance, vérifier le bon fonctionnement de l'appareil.

EMPLACEMENT DES PLAQUES SIGNALETIQUES DE L'APPAREIL

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle se trouve sous le rebord avant de la surface de cuisson de la cuisinière et est visible lorsque la porte du four est ouverte (voir illustration)

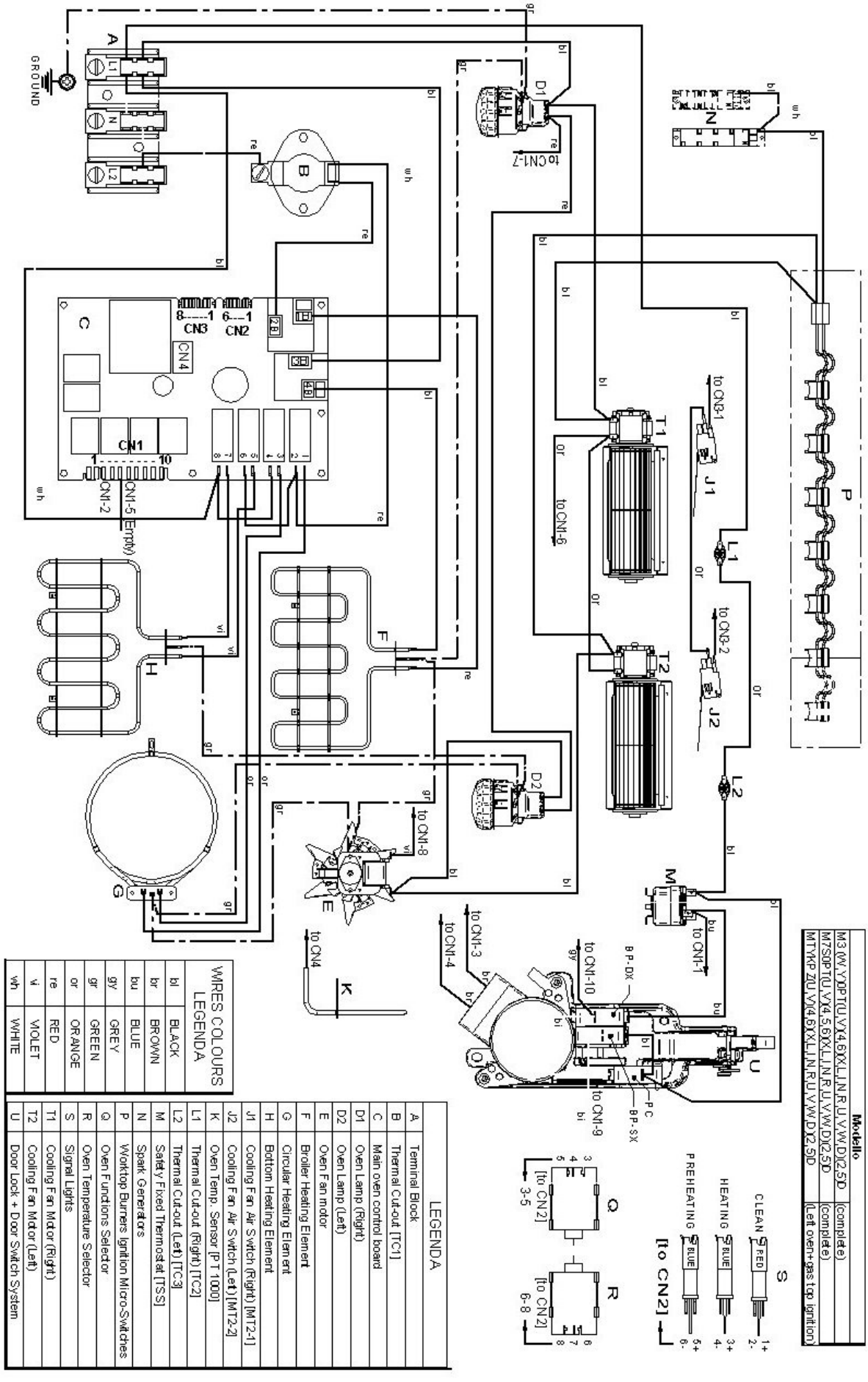


A= La(les) plaque(s) signalétique(s) située(s) sous le rebord avant de la surface de cuisson

B= Câblage / diagramme schématique situé derrière le panneau arrière et sur le livret d'installation

SCHEMA DE CABLAGE

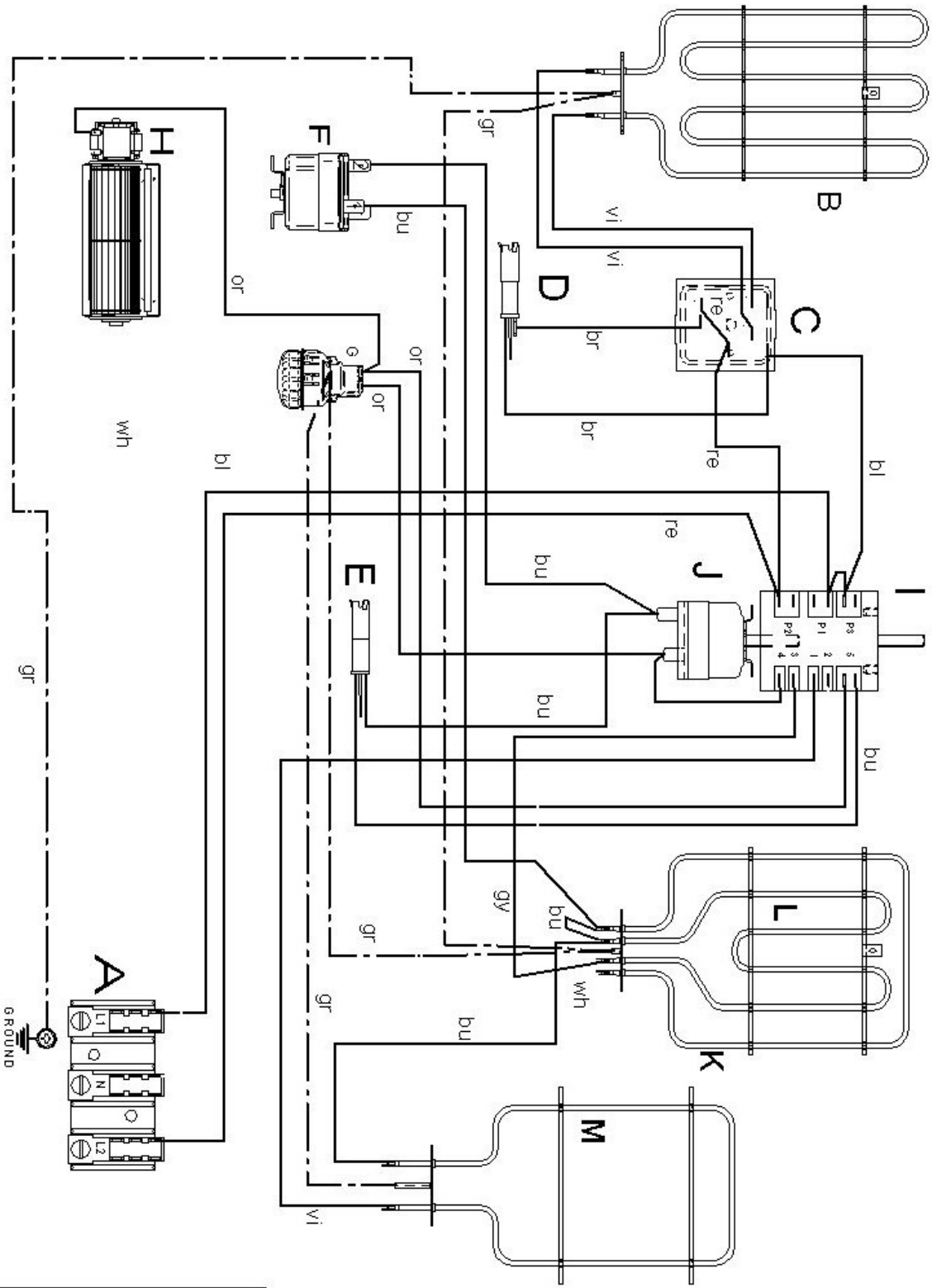
FOUR GAUCHE + ALLUMAGE ELECTRIQUE



LEGENDA	
A	Terminal Block
B	Thermal Cut-out [TC1]
C	Main oven control board
D1	Oven Lamp (Right)
D2	Oven Lamp (Left)
E	Oven Fan motor
F	Broiler Heating Element
G	Circular Heating Element
H	Bottom Heating Element
J1	Cooling Fan Air Switch (Right) [MT2-1]
J2	Cooling Fan Air Switch (Left) [MT2-2]
K	Oven Temp. Sensor [PT 1000]
L1	Thermal Cut-out (Right) [TC2]
L2	Thermal Cut-out (Left) [TC3]
M	Safety Fixed Thermostat [TSS]
N	Spark Generators
P	Worktop Burners Ignition Micro-Switches
Q	Oven Functions Selector
R	Oven Temperature Selector
S	Signal Lights
T1	Cooling Fan Motor (Right)
T2	Cooling Fan Motor (Left)
U	Door Lock + Door Switch System

WIRES COLOURS LEGENDA	
bl	BLACK
br	BROWN
bu	BLUE
gy	GREY
gr	GREEN
or	ORANGE
re	RED
vi	VIOLET
wh	WHITE

FOUR DROITE + GRIDDLE



LEGENDA	
A	Terminal block
B	Griddle resistance
C	Griddle energy regulator
D	Griddle indication lamp
E	Oven thermostat indication lamp
F	Safety back-up fixed thermostat (TSS)
G	Oven lamp
H	Cooling fan
I	Oven functions selector switch
J	Oven thermostat
K	Upper ext. Heating element
L	Upper broiler heating element
M	Bottom heating element

WIRES COLOURS LEGENDA	
bl	BLACK
br	BROWN
bu	BLUE
gy	GREY
gr	GREEN
or	ORANGE
re	RED
vi	VIOLET
wh	WHITE

CONNEXION DU GAZ

Toutes les connexions de gaz doivent être compatibles avec les règlements nationaux et locaux. La ligne d'alimentation du gaz (service) doit être de la même dimension ou plus grande que la ligne d'entrée de l'appareil l'électroménager. Cette cuisinière utilise une entrée de 1/2" NPT (voir le plan ci-dessous pour les détails de la connexion du gaz). Sur tous les joints des conduites, utiliser un produit d'étanchéité approprié et résistant au gaz.

Cette cuisinière est compatible avec du gaz Naturel ou LP/Propane. Cette cuisinière est expédiée de l'usine pour une utilisation au gaz naturel.

Pour l'installation domestique de LP/propane, les valeurs de l'appareil électroménager doivent être converties par le vendeur, par un professionnel formé par l'entreprise ou par un plombier agréé ou une société de service du gaz.

La conversion du gaz est importante pour l'utilisation fiable et efficace de l'appareil électroménager. Il échoit au vendeur et au propriétaire de la cuisinière d'effectuer la conversion appropriée du gaz selon les directives du fabricant.

LA PROCEDURE DE CONVERSION DU GAZ EST DÉCRITE DANS CE MANUEL ET DANS L'EMBALLAGE CONTENANT LES INJECTEURS DE CONVERSION LIVRÉS AVEC CHAQUE CUISINIERE.

Veuillez la transmettre à la personne qui effectue la maintenance ce manuel avant qu'elle commence à travailler sur la cuisinière.

AVERTISSEMENT !

NE PAS UTILISER DE FLAMME NUE POUR VERIFIER LES FUITES !

Le test de fuite de l'appareil électroménager devra être entrepris selon les instructions du fabricant. Avant de mettre en marche le four, toujours vérifier les fuites avec une solution d'eau savonnée ou une autre méthode fiable.

SOUPAPE DE FERMETURE MANUELLE

CETTE SOUPAPE N'EST PAS LIVRÉE AVEC L'APPAREIL ET DOIT ETRE FOURNIE PAR L'INSTALLATEUR.

La soupape de fermeture manuelle doit être installée sur la ligne de service du gaz, entre le branchement du gaz sur la paroi et l'entrée de l'appareil électroménager, dans une position accessible rapidement en cas d'urgence.

Au Massachusetts : Une soupape manuelle pour le gaz de type " T " doit être installée sur la ligne d'alimentation du gaz de cet appareil électroménager.

CONNEXIONS FLEXIBLES

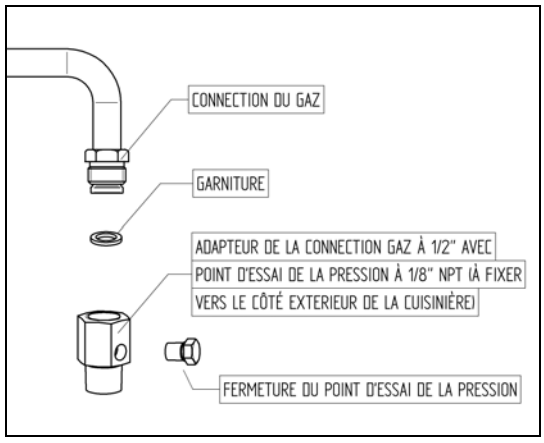
En cas d'installation avec des raccords flexibles et/ou d'adaptateur à déconnexion rapide, l'installateur doit utiliser un connecteur flexible disponible dans le commerce de conception AGA certifiée, renforcé, d'au moins 1/2" (1.3 cm) ID NPT (avec réducteurs de tension adaptés) en conformité avec les normes ANSI Z21.41 et Z21.69.

Au Massachusetts : L'unité doit être installée avec un connecteur pour gaz flexible long 36" (3-pieds) .

Au Canada : utiliser des connecteurs métalliques CAN 1-6.10-88 pour appareils électroménagers à gaz et dispositifs à déconnexion rapide CAN 1-6.9 M79 pour l'utilisation avec le gaz.

SOUPAPE D'ARRET DE PRESSION AU POINT DE TEST

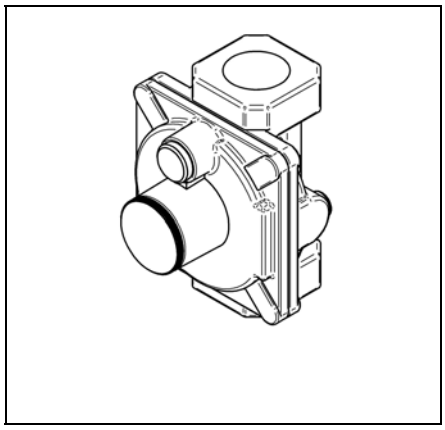
Afin d'éviter les fuites de gaz, la soupape d'arrêt de pression au point de test et le joint fournis avec la cuisinière doivent être installés sur la fixation de gaz à l'arrière de la cuisinière selon le schéma ci-dessous.


CONNECTION DU GAZ
GARNITURE
ADAPTEUR DE LA CONNECTION GAZ À 1/2" AVEC
POINT D'ESSAI DE LA PRESSION À 1/8" NPT (À FIXER
VERS LE CÔTÉ EXTERIEUR DE LA CUISINIÉRE)
FERMETURE DU POINT D'ESSAI DE LA PRESSION

RÉGULATEUR DE PRESSION

La pression de service pouvant fluctuer en fonction de la demande locale, chaque appareil électroménager à gaz pour la cuisine doit être équipé d'un régulateur de pression sur la ligne de service d'admission pour un fonctionnement fiable et efficace.

Le régulateur de pression livré avec l'électroménager comporte deux filets femelles de 1/2" NPT. Le régulateur doit être installé correctement afin d'être accessible lorsque l'électroménager est installé en position finale.



La pression d'admission doit être contrôlée avec un manomètre et correspondre aux valeurs indiquées ci-dessous :

Gaz naturel → 4.0" W.c.P.

LP/Propane → 11.0" W.C.P.

La pression de la conduite d'admission en amont du régulateur doit être de 1" W.c.P. plus haute sur la pression au collecteur afin de vérifier la pression du régulateur.

Le régulateur utilisé sur cette cuisinière peut supporter une pression d'admission maximum de 1/2 PSI (14.0" W.c.P.) Si la pression sur la ligne dépasse cette valeur, un régulateur de réduction est nécessaire.

L'appareil électroménager, sa soupape de fermeture individuelle et le régulateur de pression doivent être déconnectés de la ligne du gaz pendant tout test de pression du système à des pressions dépassant 1/2 psig (3.45 kPa).

La soupape de fermeture manuelle individuelle doit être en position OFF pendant tout test de pression du système des conduites d'alimentation du gaz à des pressions de test égales ou inférieures à 1/2 psig (3.45 kPa).

CONVERSION DU GAZ

AVERTISSEMENT !
Avant d'effectuer cette opération, déconnecter l'appareil électroménager du gaz et de l'électricité.

La conversion du gaz devra être effectuée par un professionnel formé par l'entreprise.

Appeler la ligne directe avec le service clientèle pour localiser un professionnel formé par l'entreprise près de chez vous.

La procédure de conversion du gaz pour cette cuisinière inclut 6 étapes :

1. Régulateur de pression
2. Brûleurs de la surface de cuisson
3. Réglage du minimum

La conversion n'est pas complète si toutes les 6 étapes n'ont pas été terminées correctement.

Avant d'effectuer la conversion du gaz, trouver l'emballage contenant l'injecteur de remplacement livré avec toute cuisinière.
IMPORTANT : Chaque injecteur comporte un numéro indiquant son diamètre de flux imprimé sur le corps. Consulter le tableau à la page 20 la correspondance entre les injecteurs et les brûleurs.

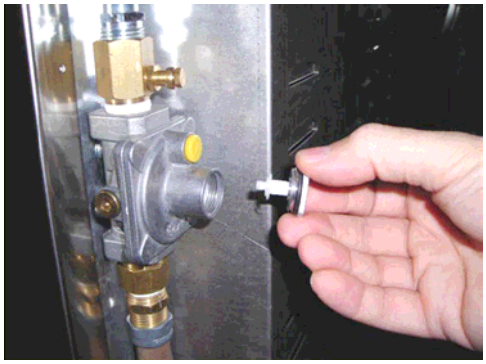
Conserver les injecteurs retirés de la cuisinière pour une utilisation ultérieure.

ETAPE 1 : REGULATEUR DE PRESSION

Le régulateur de pression fourni avec l'appareil électroménager est un régulateur de pression de type convertible à utiliser avec le Gaz Naturel à une pression nominale de sortie de 4" w.c. ou le gaz LP à une pression nominale de sortie de 11" w.c. et il est prévu par le fabricant pour fonctionner avec l'un(e) de ces gaz / pressions comme indiqué sur les étiquettes apposées sur l'électroménager, l'emballage et le livret d'instructions.

Convertir le régulateur pour une utilisation avec un autre gaz propane LP liquide :

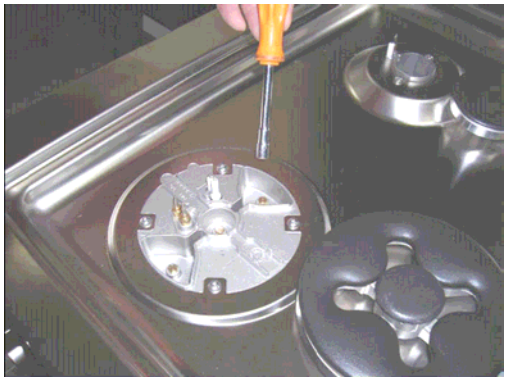
1. Dévisser à la main le couvercle supérieur du régulateur, enlever l'attache en plastique blanc du couvercle, inverser sa direction et le revisser fermement contre le couvercle. L'attache en plastique blanche comporte des flèches indiquant la position du gaz naturel (NAT) et le gaz LP (LP).
2. Viser à la main le couvercle métallique dans sa position originale sur le régulateur.

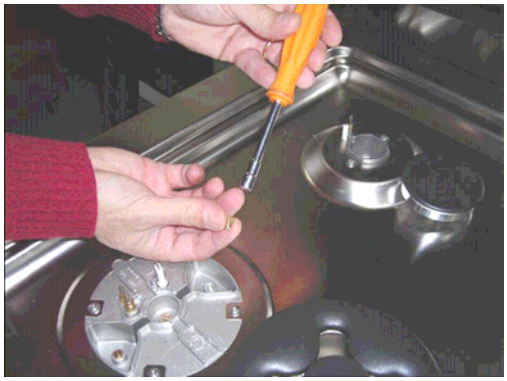


ETAPE 2 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

Pour remplacer les injecteurs des brûleurs superficiels, soulever les brûleurs et dévisser les injecteurs livrés avec la cuisinière à l'aide d'une {clé à douille) de 7 mm.

Remplacer les injecteurs en utilisant l'équipement de conversion fourni avec la cuisinière ou par un magasin Bertazzoni agréé de pièces de rechange. Chaque injecteur comporte un numéro indiquant son diamètre de flux imprimé sur le corps. Consulter le tableau à la page 20 la correspondance entre les injecteurs et les brûleurs.





ETAPE 3 : BRULEURS DE LA SURFACE DE CUISSON

1. Allumer un brûleur à la fois et fixer la poignée sur la position MINIMUM (petite flamme).
2. Enlever la poignée.
3. La cuisinière est équipée d'une soupape de sécurité. En utilisant un petit tournevis fendu, trouver la soupape de la duse sur le corps de la soupape et tourner la vis de la duse à droite ou à gauche jusqu'à ce que la flamme du brûleur soit réglée au minimum souhaité.
4. Vérifier que la flamme ne sort pas lorsqu'on passe rapidement de la position MAXIMUM à la position MINIMUM.

TABLES DE BRÛLEURS À GAZ

Modèles (A,X)486GPIRX [MTYKPZ(A,U)(4,6)X(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRBI [MTYKPZ(A,U)(4,6)W(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRCR [MTYKPZ(A,U)(4,6)D(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRGI [MTYKPZ(A,U)(4,6)I(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRRO [MTYKPZ(A,U)(4,6)R(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRVI [MTYKPZ(A,U)(4,6)L(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRVE [MTYKPZ(A,U)(4,6)V(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRBL [MTYKPZ(A,U)(4,6)U(2,5)D]
Modèles (A,X)486GPIRNE [MTYKPZ(A,U)(4,6)N(2,5)D]

Brûleur	Position	Injecteur	Gaz	Pression	Taux Max		Taux Min		By-pass
		diam. [mm.]	Type	[i.w.c.]	[BTU/h]	[W]	[BTU/h]	[W]	diam. [mm]
Auxiliaire	Arrière gauche	0,90	NG	4"	3400	996	900	264	Réglé
		0,54	LP (Propane)	11”	3400	996	900	264	0,29
Semi-Rapide	Der.G & D Ant. centrale	1,18	NG	4”	6100	1787	1500	439	Réglé
		0,70	LP (Propane)	11”	6100	1787	1500	439	0,36
Rapide	Arrière droite	1,55	NG	4”	10400	3047	2500	732	Réglé
		0,92	LP (Propane)	11”	10400	3047	2500	732	0,47
Double brûleur	Frontal gauche Interne	0,80	NG	4”	2800	820	900	264	Réglé
		0,49	LP (Propane)	11”	2800	820	900	264	0,29
	Frontal gauche externe	N°2 x 1,15	NG	4”	12000	3516	4500	1318	Réglé
		N°2 x 0,70	LP (Propane)	11”	12000	3516	4500	1318	0,65

LISTE DE CONTROLE DE L'INSTALLATION

1. La cuisinière est-elle installée sur ses pieds ?
2. La protection arrière est-elle connectée de manière fiable ?
3. Le dispositif anti-basculement a t-il été installé correctement ?
4. La distance des meubles latéraux est-elle conforme aux directives des fabricants ?
5. L'installation électrique est-elle correctement mise à la terre ?
6. La ligne de service du gaz est-elle connectée selon les directives du fabricant ?
7. Tou(te)s les soupapes, butées et joints appropriés ont-ils été installés entre la cuisinière et la ligne de service ?
8. Les fuites de la connexion du gaz ont-elles été vérifiées ?
9. La cuisinière a t-elle été prévue pour le type de gaz disponible dans la maison ?
10. La flamme apparaît-elle bleu vif, sans jaune, tache ou remontée de flamme ?
11. Le minimum pour tous les brûleurs a-t-il- été réglé ?

PREPARATION FINALE

Toutes les parties du corps en acier inoxydable doivent être nettoyées avec de l'eau chaude savonnée et avec un liquide pour le nettoyage de l'acier inoxydable.

S'il se produit une intensification, ne pas utiliser de laine en acier, chiffons abrasifs, nettoyeurs ou poudres ! S'il faut érafler l'acier inoxydable pour enlever les matériaux incrustés, mouiller avec un chiffon mouillé, chaud, pour adoucir le matériel, puis utiliser un ébarboir en bois ou nylon. Ne pas utiliser de couteau métallique, spatule ou tout autre outil métallique pour érafler l'acier inoxydable ! Les éraflures sont presque impossibles à enlever.

Avant d'utiliser le four pour la préparation des aliments, laver complètement la cavité avec une solution chaude d'eau et de savon pour enlever les résidus et tout(e) poussière ou débris d'installation, puis rincer et essuyer.

MANUEL D'EMPLOI

ATTENTION !

Installation appropriée. S'assurer que l'appareil est convenablement installé et relié à la terre par un technicien qualifié.

Ne pas laisser les enfants seuls. Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil.

Porter des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de l'appareil.

Entretien par l'utilisateur. Ne réparer ni ne remplacer aucune pièce de l'appareil si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.

Utiliser seulement des mitaines sèches de four. Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser de serviette ou autre tissu épais.

Ne pas couvrir les orifices à l'intérieur du four avec du papier d'aluminium.

Ne pas couvrir la plan de travail avec du papier d'aluminium.

Ne pas placer d'objets inflammables ou d'objets sous pression dans le compartiment du four.

Conserver la zone de mise en service du four sans matériaux combustibles, essence et autres vapeurs et liquides inflammables.

Ne pas conserver de matériaux dangereux ou inflammables dans les placards au-dessus de l'appareil.

Ne pas utiliser le four pour chauffer ou réchauffer une pièce.

Ne pas utiliser de bombe aérosol à proximité de l'appareil quand ce dernier est en service.

Ne pas s'asseoir ou marcher sur la porte du four.

Ne pas utiliser le compartiment du four comme un endroit de rangement.

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines.

Nettoyer uniquement les pièces indiquées dans le manuel.

Avant d'exécuter le programme d'auto-nettoyage du four, enlever la lèchefrite et sa grille et les autres ustensiles.

VENTILATION DE LA PIECE

L'utilisation d'une cuisinière à gaz génère de la chaleur et de l'humidité dans la pièce où elle est installée. Une ventilation correcte de la pièce est nécessaire. S'assurer que la cuisine est équipée d'une hotte de puissance appropriée (400 CFM minimum). Activer le ventilateur /hotte lorsque c'est possible. Une utilisation Intensive et continue de l'appareil peut demander une ventilation supplémentaire, par exemple, l'ouverture d'une fenêtre.

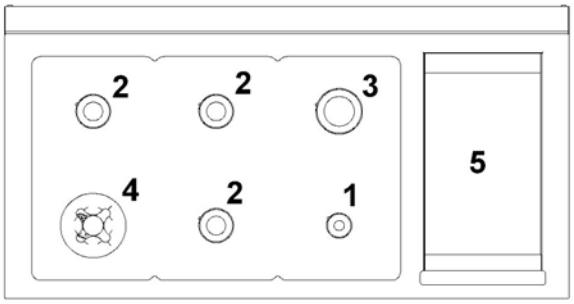
PLAN SURFACE BRULEUR

1. Petit brûleur
2. Brûleur moyen
3. Brûleur rapide
4. Brûleur multi-combustible(Brûleur électrique)

Modèle

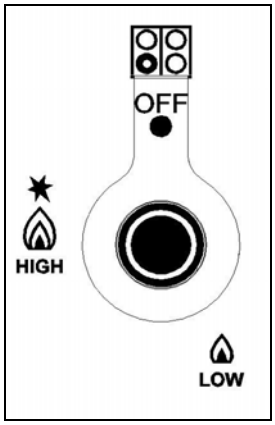
(A,X)486GPIR(X,BI,CR,GI,RO,VI,VE,BL,NE)

[MTYKPZ(A,U)(4,6) (X,W,D,I,R,L,V,U,N)(2,5)D]

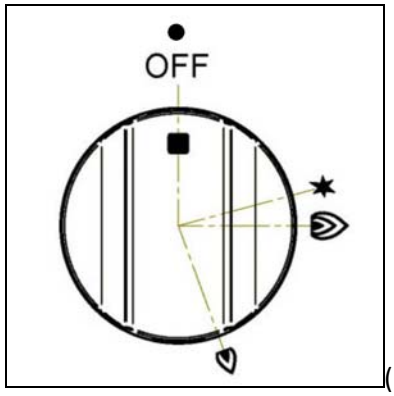


SURFACE DE CUISSON

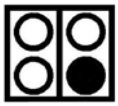
SYMBOLES



(*)



(**)



Position brûleur (dans cas, le brûleur avant droit).

Réglage température maximum /Position recommandée du bouton de commande pour l'allumage du brûleur

Réglage température minimum

(*) Appareil alternatif avec plaque dotée de valves/robinets à gaz

(**)Les symboles d'opération sont imprimés sur les boutons

VALVE DE SECURITE A THERMOCOUPLE

Chaque brûleur à combustion superficielle d'une cuisinière Bertazzoni est équipée d'un dispositif de sécurité à thermocouple.

Le thermocouple ouvre le débit du gaz au brûleur seulement quand il est chaud. Si la flamme devait s'éteindre, le thermocouple fermera immédiatement le début du gaz au brûleur et éliminera tout risque à votre habitation.

Pour une activation plus rapide du thermocouple, allumer les brûleurs toujours à la puissance maximum. Cela permettra au thermocouple d'atteindre la température optimale en un minimum de temps.

ALLUMAGE ELECTRIQUE

Pour activer l'allumage électrique, tourner simplement le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (position ✷). Appuyer sur le bouton pour obtenir le débit de gaz et l'étincelle d'allumage. L'étincelle sera relâchée par le bec métallique de l'ergot en céramique situé sur le côté du brûleur. Dès que la flamme est activée, relâcher doucement le bouton de commande.

Si la flamme s'éteint, répéter la procédure indiquée ci-dessus.

Le brûleur multicombustible se compose de deux brûleurs (à l'intérieur et à l'extérieur). Chaque brûleur est activé par un bouton de commande séparé. Les deux brûleurs peuvent être utilisés séparément ou ensemble pour une puissance maximum. Pour activer le brûleur électrique, allumer d'abord le brûleur central puis activer l'anneau externe.

ATTENTION : ne pas allumer les brûleurs si le couvercle du brûleur noir n'est pas installé ou centré. La flamme sera irrégulière.

ALLUMAGE MANUEL

L'allumage manuel est toujours possible lorsque l'alimentation est coupée ou en cas de panne de courant.

Tourner le bouton de commande dans le sens inverse des aiguilles d'une montre en position MAXIMUM. Allumer la flamme à l'aide d'un briquet ou d'une allumette.

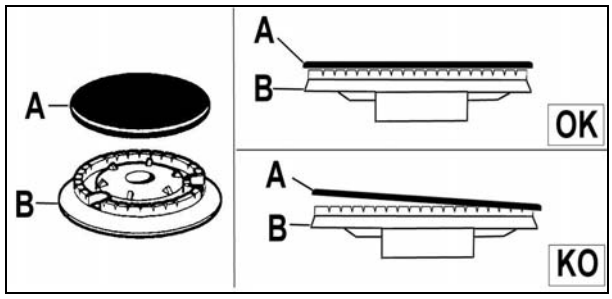
CONSEILS POUR UNE BONNE UTILISATION DES BRULEURS

ATTENTION !

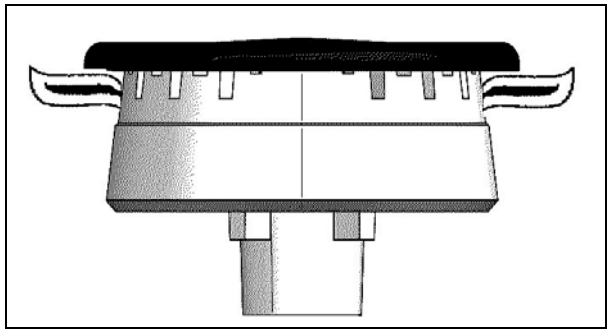
TENIR LES ENFANTS A UNE DISTANCE RAISONNABLE DE L'APPAREIL PENDANT SON FONCTIONNEMENT.

NE PAS PERMETTRE AUX ENFANTS D'UTILISER L'APPAREIL.

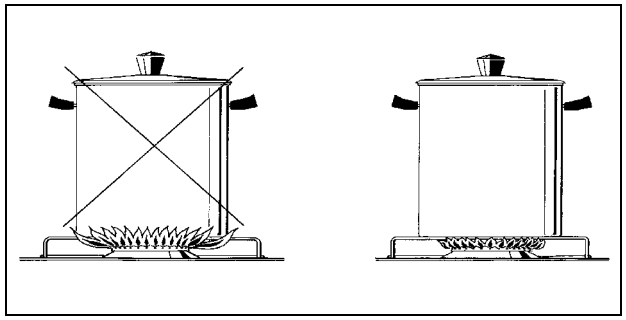
1. Toujours vérifier avant utilisation que le couvercle du brûleur est bien positionné.



2. Vérifier que la flamme des brûleurs de la plaque soit complètement bleue et ait un aspect normal comme indiqué ci-dessus.



3. Toujours régler la flamme du brûleur de manière à ce qu'elle ne déborde pas de la poêle à frire/casserole.



CONSEILS POUR UTILISER LES CASSEROLES DE MANIERE CORRECTE

ATTENTION!

Toujours s'assurer que le fond et les poignées des casseroles ne débordent pas du plan de travail.

Lorsque vous cuisinez avec des graisses inflammables comme de l'huile, ne pas laisser la cuisinière sans surveillance.

Utiliser des casseroles d'un format approprié sur chaque brûleur en suivant les indications figurant sur le tableau ci-dessous.

Brûleur	Format casserole Recommandé **pouces (mm)**
Petit	3½"-51/2"(90 – 140)
Moyen	51/2"- 101/4"(140 – 260)
Grand	71/8"- 101/4" (180 – 260)
Brûleur multicombustible	82/3"-101/4" (220 – 260)

Lorsque vous bouillez des liquides, tourner le bouton en position MINIMUM quand ils bouillent pour éviter des débordements . .

Utiliser des casseroles avec leur couvercle.

Essuyer le fond des casseroles avant de les utiliser.

Utiliser des casseroles avec un fond plat et épais (à l'exception de la cuisson au wok).

CUISSON AU WOK : toujours utiliser l'adaptateur wok fourni avec la cuisinière. Le diamètre externe du wok ne devrait pas être inférieur à 10" (25 cm) et supérieur à 16" (40 cm).

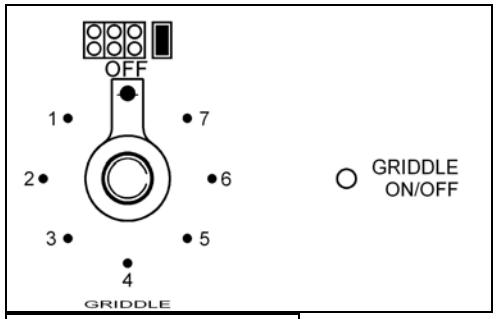
CUISSON A PETIT FEU : utiliser l'anneau cuisson à petit feu fourni avec la cuisinière.

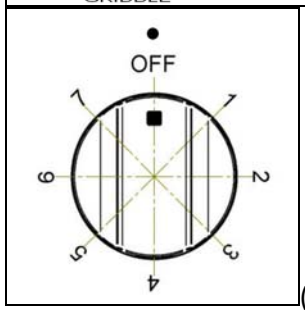
UTILISATION DU PLAQUE CHAUFFANTE ELECTRIQUE

AVERTISSEMENT: L'élément de gauffreuse est chaud après l'utilisation.

Attendez du temps suffisant avant de nettoyer la surface.
L'élément électrique de gauffreuse est 120 volts évalués à C.A. 1100 watts.
Roder la gauffreuse avant de l' utiliser pour la première fois.
Si la gauffreuse n'a pas été utilisée pendant une période assez longue, elle devrait être rodée à nouveau.
Pour roder la plaque:
nettoyez la gauffreuse complètement avec de l'eau chaude et savonneuse pour enlever l'enduit protecteur.
rinçage avec un mélange d'un quart de vinaigre et 1 quart d'eau. Séchez complètement.
Versez 1 cuillère à café d'huile végétale au centre de la gauffreuse. N'employez pas l'huile de maïs comme elle devient collante. Frottez l'huile au-dessus de la surface entière de la gauffreuse en utilisant un tissu lourd.
Tournez le bouton de commande à un arrangement de maximum (7). Arrêtez la chaleur quand l'huile commence à fumer. Permettez à la gauffreuse de se refroidir.
Répétez l'étape 3. Soyez sûrs de couvrir l'entière surface de l'huile
Répètez l'étape 4. Permettez à la gauffreuse de se refroidir. Essuyez la surface entière de la gauffreuse en utilisant un tissu lourd. Appliquez un couches légère d'huile végétale. La gauffreuse est maintenant prête à l'emploi.

UTILISATION :
Serrez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
dans la position choisie





(**)

(**)Les symboles d'opération sont imprimés sur les boutons

Préchauffez à la température maximale, (position 7) pour 15 minutes, puis placez la nourriture sur la gauffreuse et cuire à la température désirée. L'activation de la gauffreuse est montrée par l' allumage d'une lampe temoin qui se trouve sur le bandeau commandes de l'appareil.

TABLEAU DE CUISSON

	POSITION	
Oeufs	5-6	300°F to 325°F (150°C to 160°C)
Lard ; Saucisse De Petit déjeuner	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Sandwichs Grillés	5-6	325°F to 350°F (160°C to 177°C)
Blancs de poulet Sans os	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Côtelettes de porc sans os	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Tranches De Jambon	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Crêpes ; Pain grillé Français	6	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Pommes de terre; Pommes de terre rissolées	7	375°F to 400°F (190°C to 205°C)

CUISSON AU FOUR (FOUR GAUCHE)

AVERTISSEMENT !

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la valeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Mise en place des Grilles du Four. Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines.
Nettoyer seulement les pièces énumérées dans le manuel.

Avant de procéder à l'Auto-nettoyage du Four, enlever la lèchefrite et les autres ustensiles.

ATTENTION

Ne pas conserver d'objets intéressant les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière où derrière – les enfants montant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser sérieusement.

NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANT OU LES SURFACES INTERIEURES DU FOUR

Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces

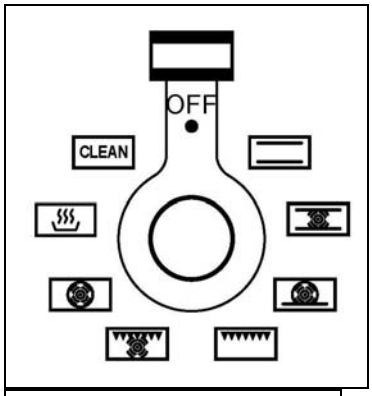
ouvertures , les portes du four et les hublots en verre.

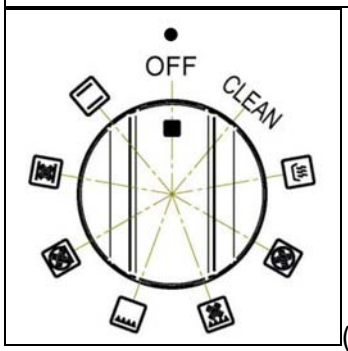
AVERTISSEMENT

AFIN DE REDUIRE LE RISQUE DE BASCULEMENT DE L'APPAREIL, CELUI-CI DOIT ETRE SECURISE PAR DES DISPOSITIFS APPROPRIES D'ANTI-BASCULEMENT. POUR VERIFIER SI LES DISPOSITIFS SONT CORRECTEMENT INSTALLES, DECOLLER L'APPAREIL DU MUR ET VERIFIER QUE LES DISPOSITIFS ANTI-BASCULEMENT SONT ENGAGES.

SYMBOLES

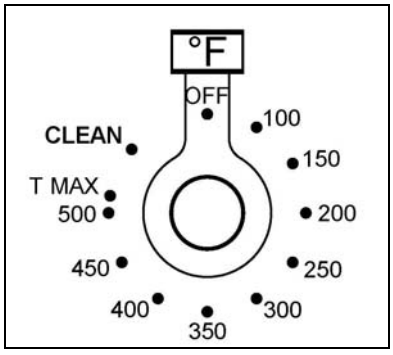
SELECTEUR FONCTIONS FOUR

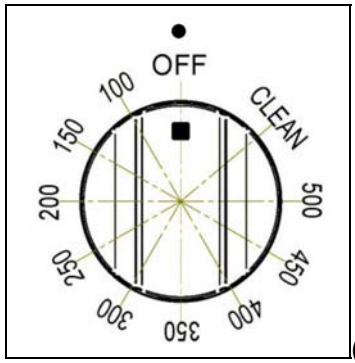




(**)

SELECTEUR TEMPERATURE/NETTOYAGE





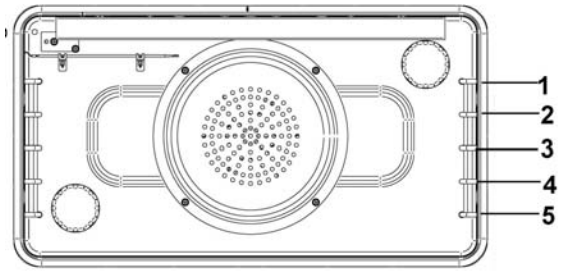
(**)

(**)Les symboles d'opération sont imprimés sur les boutons

GRILLES DU FOUR

Les cuisinières Bertazzoni sont équipées de grilles de qualité commerciale et d'une plaque de sole en émail.

Les grilles sont montées sur des guides adéquats situés sur les côtés de la cavité du four. Insérer la grille entre le guide supérieur et inférieur de l'une des 5 positions disponibles.



Pour conserver le four aussi propre que possible, faire cuire la viande sur le plateau .

Toujours suivre les directives du livre de recettes lorsque cela est possible. L'expérience personnelle vous aidera à déterminer toute variation des valeurs indiquées dans le tableau. Dans tous les cas, il est recommandé de suivre les indications de la recette spécifique que vous êtes en train de préparer.

ATTENTION !

Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, le faire fonctionner pendant 15-30 minutes à une température d'environ 500°F/260°C sans aliment à l'intérieur afin d'éliminer toute humidité et odeurs à l'intérieur.

SELECTEUR DE FONCTIONS DU FOUR

Le four dispose de 8 fonctions définies pour les opérations suivantes (de la position OFF au sens des aiguilles d'une montre) :

- **CUISSON** (Grills + Eléments chauffants inférieurs) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C

- **RÔTISSOIRE** (Grill+ Eléments chauffants inférieurs + ventilateur) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C

- **TURBO** (Elément circulaire + chauffant + ventilateur) à utiliser à une température du four comprise de 0 à 500°F/260°C

- **GRILL** (Elément de chauffage au grill) à utiliser avec le sélecteur de température sur **500°F** pour rÔtissage

- **GRILL A CHALEUR TOURNANTE** (Elément chauffant grill + ventilateur) à utiliser avec le sélecteur de température à **500°F** pour rÔtissage à convection

- **CUISSON A CHALEUR TOURNANTE** (Elément chauffant circulaire + ventilateur) à utiliser avec une température du four comprise entre 0 et 500°F/260°C

- **DESHYDRATATION** (Elément chauffant inférieur + ventilateur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 100°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 100°F/38°C)

- **LEVAGE** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 150°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 100°F/38°C)

- **RECHAUFFAGE-Niveau 1** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 200°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 140°F/60°C)

- **RECHAUFFAGE -Niveau 2** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 250°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 170°F/77°C)

- **RECHAUFFAGE -Niveau 3** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 300°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 220°F/105°C)

- **NETTOYAGE** (Grill + Eléments chauffants inférieurs) à utiliser avec le sélecteur de la température réglé sur CLEAN pour le programme d'auto-nettoyage à une température d'environ 840°F/450°C (voir le chapitre "AUTO-NETTOYAGE DU FOUR" page 35 pour les détails) .

UTILISATION DU FOUR

LAMPE DU FOUR

La cuisinière est équipée de deux lampes qui s'allument quand la porte du four est ouverte ou quand il est en service. Elles sont éteintes pendant le programme de nettoyage.

VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT

La cuisinière est équipée de deux moteurs faisant fonctionner les ventilateurs de refroidissement qui s'activent quand le four est en mode cuisson ou nettoyage, à l'exception des fonctions DEHYDRATE et PROOFING. En mode de veille (les deux sélecteurs en position OFF), les moteurs du ventilateur de refroidissement fonctionne si la température du four dépasse 430°F/220°C environ et s'arrête automatiquement quand la température du four descend en-dessous de 285-360°F/140-180°C.

VOYANTS FRONTAUX

Cette cuisinière est équipée de 3 voyants sur le panneau frontal :

- NETTOYAGE/couleur ROUGE : allumé avec la porte verrouillée pendant le programme de nettoyage
- CHAUFFAGE/couleur BLEUE : allumé quand la température de cuisson ou de nettoyage est atteinte, toujours durant les fonctions Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3
- PRE-CHAUFFAGE/couleur BLEUE : allumé pendant la période préchauffage ; non activé

pour les fonctions Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3.

Les voyants clignotent de manière intermittente (dans certains cas conjointement avec le signal sonore) quand une erreur est détectée. Pour l'explication des erreurs, voir le chapitre DEPANNAGE.

SIGNAL SONORE

La cuisinière est équipée d'un signal sonore qui émet un triple "bip" chaque fois que le temps de préchauffage est terminé (pas utilisé pour les fonctions NETTOYAGE et Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3") et un seul "bip" intermittent dans certains cas conjointement avec le voyant quand une erreur est détectée (voir le chapitre GUIDE DE DEPANNAGE) .

VENTILATEUR A CHALEUR TOURNANTE DU FOUR

La cuisinière est équipée d'un ventilateur de four monté à l'intérieur d'un élément chauffant circulaire protégé par un carter de ventilateur au fond du compartiment du four ; il fonctionne chaque fois que le four fonctionne dans les modes RÔTISSOIRE, TURBO, GRILL A CHALEUR TOURNANTE, CUISSON A CHALEUR TOURNANTE et DESHYDRATATION.

CUISSON

PRECHAUFFAGE DU FOUR

Préchauffer le four avant la cuisson. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour des gros morceaux de viande ou de volaille. Voir les recommandations de préchauffage pour la recette spécifique. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles installées dans le four.

OBTENIR LES MEILLEURS RESULTATS

Limiter les ouvertures de la porte.

Choisir un plat de cuisson de taille adéquate.

Utiliser le plat de cuisson recommandé dans la recette.

Conserver les lèchefrites à l'extérieur du four : des plats supplémentaires sans aliments affectent le brunissage et la cuisson des aliments.

Le Brunissage peut dépendre du type de plat utilisé :

- Pour des croûtes tendres, dorées, utiliser des moules en métal brillant ou des moules légers antiadhésifs anodisés.
- Pour des croûtes croustillantes marron, utiliser des moules légers antiadhésifs foncés/anodisés ou foncés, des ustensiles en métal terni ou des moules en verre. Ces derniers peuvent demander une baisse de la température de cuisson 25°F.

TYPE DE PLATS DE CUISSON

Les moules en métal (avec une finition antiadhésive ou pas), en verre résistant à la chaleur, plats en vitrocéramique ou autre ustensiles compatibles avec le four. Tôles à gâteaux dotées d'un petit rebord sur un côté seulement. Les tôles lourdes ou celles avec rebords sur plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

POSITIONS DES GRILLES DE CUISSON

Les positions des niveaux des grilles dans le four sont numérotées comme indiqué dans le schéma page 25.

CUISSON AVEC UNE GRILLE – Le mode de cuisson convient davantage à une cuisson sur une grille placée au niveau 3 et 4 pour la plupart des aliments cuisinés. Pour la cuisson d'aliments hauts, le niveau de grille 4 peut être utilisé. Les tartes sont meilleures si elles sont cuisinées sur la grille au niveau 4 ou 5 pour assurer que le fond de la croûte soit cuit sans trop brunir le haut. Lorsque de grands morceaux de viande ou de volaille sont grillés comme les cotes de bœuf ou une dinde, il faut préférer la grille au niveau 4.

CUISSON AVEC DEUX GRILLES – Les grilles aux niveaux 3 et 5 peuvent être utilisées lorsque l'on cuisine sur deux niveaux. Les cookies et biscuits peuvent très bien être cuisinés en utilisant ces deux grilles. Les casseroles peuvent également être utilisées sur ces deux niveaux.

CONVECTION

CUISSON PAR CONVECTION

Il y a beaucoup d'avantages pour cuisiner par convection. Dans le système par convection, un ventilateur au fond du four déplace l'air chaud de manière uniforme autour du four. L'air qui se déplace fournit une chaleur uniforme si bien que les aliments peuvent être placés à n'importe quelle position de grille avec de bons résultats et sans avoir à tourner les moules. Le système à convection permet également de faire cuire les aliments simultanément sur plusieurs grilles.

Des plats bas et creux devraient être utilisés pour la cuisson par convection. Cela permet à l'air chauffé de se déplacer de manière adéquate autour des aliments. Les moules dotés de bords

hauts ou les moules qui sont couverts ne conviennent pas à la cuisson par convection car les bords hauts ou couvercles empêchent l'air chaud de circuler autour des aliments.

Tout aliment cuit sans être couvert brunira de manière uniforme et formera une belle croûte. Les aliments dans des plats couverts (casseroles, plats à rôtir) ou les crèmes délicates ne sont pas adaptés pour une cuisson par convection.

CUISSON A CONVECTION

RÔTISSAGE

TURBO

Du temps peut être économisé en cuisant en même temps un lot entier de cookies. Les cookies cuiront de manière uniforme et seront tous prêts très rapidement. Le temps de cuisson peut être plus court à cause de l'air chaud qui circule. Pour les petits aliments tels que les cookies, vérifier s'ils sont cuits une ou deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour les aliments plus grands devant être cuits, vérifier cinq ou six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson par convection de viande et de volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur et juteux à l'intérieur. Des gros morceaux de viande ou de volaille peuvent cuire 30 minutes de moins que le temps suggéré dans la recette et il convient donc de vérifier qu'ils ne soient pas surcuits. Un thermomètre à viande ou un thermomètre à mesure instantanée fourniront des résultats plus précis que la méthode d'une "minute par livre". Plus le morceau de viande ou de volaille est grand, plus vous économiserez de temps.

Conversion de la Cuisson Conventionnelle en Cuisson par Convection – Pour convertir la plupart des recettes en aliments cuisinés (cookies, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température du four de 25°F. Pour la viande et la volaille, utiliser la température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisson.

CUISSON PAR CONVECTION

Une chaleur pleine puissance est émise par l'élément chauffant dans la partie inférieure de la cavité du four et une puissance partielle est émise par l'élément de rôtissage. Le ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air. Il fournit une distribution de la chaleur plus uniforme dans toute la cavité du four pour toutes les utilisations.

Une utilisation à plusieurs grilles est possible pour la cuisson de grandes quantités d'aliments. En mode rôtissage, l'air froid est rapidement remplacé – saisissant les viandes sur l'extérieur et retenant plus de jus et de parfum naturel à l'intérieur avec moins de rétrécissement.

RÔTISSAGE

L'élément à l'arrière opère à pleine puissance. L'air est fait circuler par le ventilateur pour un chauffage uniforme. Utiliser ce réglage pour les aliments qui demandent une cuisson douce comme les pâtisseries, les soufflés ou les gâteaux.

TURBO

Les éléments arrière et à l'avant opèrent à pleine puissance. L'air est fait circulé par le ventilateur pour une cuisson uniforme. Utiliser ce réglage pour réduire le temps de préchauffage du four ou pour les recettes qui demandent une cuisson uniforme avec une forte chaleur du bas comme pour la pizza, focaccia, pain.

ASTUCES POUR CONVECTION et BAKE/CONVECTION/TURBO

Préchauffage du Four

Préchauffer le four avant de procéder à la cuisson. Le four n'a pas besoin d'être préchauffé pour les grands morceaux de viande ou de volaille. Voir votre recette pour les recommandations de préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles présentes dans le four.

Réglage de la température

En mode de Cuisson par Convection, réduire la température recommandée dans la recette de 25°F. Pendant le rôtissage des viandes, contrôler la température intérieure avant le temps recommandé par la recette afin de prévenir une sur-cuisson. Lorsque vous faites griller de la viande en mode convection, ne pas réduire le réglage de la température.

Condensation

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson La quantité dépend du contenu d'humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide à l'intérieur du four comme le panneau de commande.

POSITIONS DES GRILLES

Four principal Cuisson avec une Grille

Lorsque vous cuisez sur une grille, les meilleurs résultats sont obtenus en mode de cuisson traditionnelle (voir Cuisson).

Lorsque vous faites rôtir une dinde ou un gros morceau de viande, la cuisson par convection peut être utilisée. La grille 4 est la grille la plus appropriée.

Cuisson sur deux Grilles
Les grilles 4 et 2 sont les plus appropriées lorsque vous utilisez le mode de cuisson par convection. Les moules ronds pour gâteaux devraient être échelonnés sur les grilles 4 et 2. Les moules à gâteaux rectangulaires (9 x 13) et tôles à biscuits devraient être placés sur la grille 4 directement en-dessous de celle sur la grille 2.
Ce mode peut être utilisé pour les gâteaux, cookies, biscuits et autres aliments pour lesquels une cuisson sur deux grilles est désirée.
Quand plusieurs cocottes, tartes congelées ou gâteaux doivent être cuits, utiliser les grilles 4 et 2.
Ces deux grilles peuvent également être utilisées pour de grands mets au four.

Type de moules pour la cuisson
Les moules en aluminium donne les meilleurs résultats de brunissage.
Les tôles à biscuits avec seulement deux côtés donnent les meilleurs résultats. Des demi-tôles en aluminium commerciales ou professionnelles peuvent être utilisées mais les temps de cuisson peuvent être augmentés.

Positionnement
Pour un meilleur brunissage, des ustensiles tels que des tôles à biscuits devraient être utilisées. Les moules rectangulaires devraient être placés en diagonal sur la grille avec le côté le plus court sur la droite et gauche pour permettre un meilleur débit de l'air.
En cas de cuisson sur plusieurs grilles, les tôles à biscuits et les moules rectangulaires (9 x 13) ne devraient pas être en quinconce ; les moules ronds devraient être en quinconce.

Réglages pour les modes de cuisson
CUISSON/CUISSON A CHALEUR TOURNANTE/ RÔTISSERIE/TURBO

Modes de cuisson, rôtissage ou chauffage utilisant plus d'une grille.

1. Sélectionner CUISSON/CUISSON A CHALEUR TOURNANTE/ RÔTISSERIE/TURBO en utilisant le sélecteur.
2. Régler la température du four en utilisant le bouton de commande de la température du four (pas au-delà de la position de réglage Tmax=500°F). Si le mode CUISSON A CHALEUR TOURNANTE est utilisé, régler le bouton de commande du four sur 25°F en-dessous de la température suggérée dans la recette. Ne pas changer la température de la recette si vous faites griller de la viande ou de la volaille.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON

ALIMENT	TAILLE MOULE	COMMANDE REGLAGE TEMPERATURE	DUREE TOTALE CUISSON SUGGEREE
Biscuits	Tôles pour biscuits 12"x15"	375°	8 à 12 minutes
Gâteaux étagés	Moule rond 8" ou 9"	350°	25 à 35 minutes
Tôle	Moule 9"x13"	350°	30 à 40 minutes
Petits pains	12 tasses	325°	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou Cookies en barre	Moule 9"x9"	325°	20 à 25 minutes
Biscuits	Tôle à biscuits 12"x15"	425° ou indications sur emballage	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule à pain 8"x4"	350°	55 à 70 minutes
Muffins	Moule à muffins 12 tasses	425°	14 à 19 minutes
Tartes aux Fruits	Diamètre 9"	425°	35 à 45 minutes
Desserts chaud à base de fruits (Cobbler)	Moule 9"x9"	400°	25 à 30 minutes
Pain à la levure, Baguette	Moule à pain 8"x4"	375°	25 à 30 minutes
Petits Pains Mollets	Moule 9"x13"	400°	12 à 18 minutes
Roulés à la cannelle	Moule 9"x13"	375	25 à 30 minutes
Cotter levé et Gâteau	Tôle à biscuits 12"x15"	400°	20 à 30 minutes

RÉCHAUD

CUISSON LENTE ET UTILISATIONS A BASSES TEMPERATURES DU FOUR

Pour cette fonction, les voyants lumineux et sonores de préchauffage sont désactivés ; seul le voyant de chauffage est activé.

En plus de fournir une température de cuisson et de rôtissage parfaite, il est possible d'utiliser le four à des températures basses afin de conserver les aliments à une température appropriée pour les servir et de réchauffer les plats.

Régler le four sur cuisson et utiliser la température suggérée sur le tableau ci-dessous.

Il y a trois réglages possibles pour le mode RÉCHAUD ; sélectionner à l'aide du sélecteur de fonction (symbole) et puis :

- Niveau 1 avec le sélecteur de température réglé sur 200°F (réglage température fixe du four intérieur de 140°F=60°C)
- Niveau 2 avec le sélecteur de température réglé sur 250°F (réglage température fixe du four intérieur de 170°F=77°C)
- Niveau 3 avec le sélecteur de température réglé sur 300°F (réglage température fixe du four intérieur de 220°F=105°C)

SECURITE ALIMENTAIRE

Le United States Department of Agriculture recommande de NE PAS laisser les aliments à une température comprise entre 40°F et 140°F pendant plus de 2 heures.
La cuisson d'aliments crus en-dessous de 275°F n'est pas recommandée.

ALIMENT	TEMPERATURE FOUR
Bœuf	150°F (70°C)
Bacon	200° -225°F (90 - 110°C)
Biscuits et Muffins (avec couvercle)	175°-200°F (80 – 90°C)
Casserole (avec couvercle)	175°-200°F (80 – 90°C)
Poisson et Fruits de mer	175°-200°F (80 – 90°C)
Aliments frits	200° -225°F (90 - 110°C)
Sauces ou Sauces à la Crème (avec couvercle)	175°F (80°C)
Agneau et Rôti de Veau	175°-200°F (80 – 90°C)
Crêpes/Galettes et Gaufres (avec couvercle)	200° -225°F (90 - 110°C)
Pommes de terre cuisinées	200°F (110°C)
Purée (avec couvercle)	175°F (80°C)
Tartes et Pâtisseries	175°F (80°C)
Pizza (avec couvercle)	225°F (110°C)
Porc	175°-200°F (80 – 90°C)
Volaille (avec couvercle)	175°-200°F (80 – 90°C)
Légumes (avec couvercle)	175°F (80°C)

LEVAGE

Pour cette fonction, les voyants lumineux et sonores de préchauffage sont désactivés ; seul le voyant de chauffage est activé.

En mode LEVAGE, seul l'élément chauffant inférieur est actif pour conserver une température basse afin de réfrigérer le pain ; proofing est la levée d'une pâte levée.

Pour activer le mode LEVAGE : placer le sélecteur de fonction dessus et régler le sélecteur de température sur 150° F correspondant à une température fixe à l'intérieur du four de 100°F=38°C).

Couvrir sans serrer le récipient ou moule et utiliser n'importe quelle grille.

Garder la porte fermée et contrôler la levée de la pate jusqu'à ce que le résultat désiré soit obtenu.

Les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas pendant la fonction LEVAGE.

DESHYDRATATION

Pour cette fonction, les voyants lumineux/sonores de préchauffage sont désactivés ; seul le voyant de chauffage est actif.

Le mode DESHYDRATATION sèche l'aliment à l'intérieur du four en utilisant l'élément chauffant inférieur conjointement avec le ventilateur du four.

DESHYDRATATION est utilisé pour sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, légumes et herbes par la circulation de l'air chauffé qui élimine lentement l'humidité des aliments.

Pour activer le mode DESHYDRATATION : régler le sélecteur de fonction et régler le sélecteur de température sur 100°F (correspondant au réglage de la température fixe à l'intérieur du four de 100°F=38°C).

Les ventilateurs de refroidissement ne fonctionnent pas durant la fonction DESHYDRATATION.

ALIMENTS	PREPARATION	TEMPS DE SECHAGE APPROXIMATIF (heures)	RESULTATS
Fruit			
Pommes	Trempées dans 1/4 tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau ; tranches 1/4"	11-15	Légèrement malléables
Bananes	Trempées dans 1/4 tasse de jus de citron et 2 tasses d'eau ; tranches 1/4"	10-15	Molles, malléables
Cerises	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Pour les cerises fraîches, enlever les noyaux	10-15	Onctueuses, dures, tendres
Pelures d'orange et tranches	Tranches d'orange 1/4"; partie du zeste d'orange finement pelé des oranges	Pelures :2-4 Quartiers : 12-16	Zeste d'orange : sec et cassant. Tranches d'Orange : les peaux sont sèches et cassantes
Cercles d'ananas	Essuyer avec du papier cuisine	En boîte : 9-13 Frais : 8-12	Mous et onctueux
Fraises	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. En tranche d'une épaisseur de 1/2", peau (extérieure) bas sur la grille	12-17	Sèches, cassantes
Légumes			
Poivrons	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Enlever la peau des poivrons, coupés grossiers en morceaux d'environ 1"	16-20	Durs sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Couper les extrémité. Couper en tranches de 1/8"	7-12	Durs et coriaces, secs
Tomates	Laver et les essuyer avec du papier de cuisine. Couper en tranches fines de 1/8", bien les égoutter.	16-23	Sèches, couleur rouge brique
Herbes aromatiques			
Origan Sauge Persil et Thym et Fenouil	Rincer et sécher dans du papier de cuisine	3-5	Croquant et cassant
Basilic	Utiliser des feuilles de basilic de 3 à 4 pouces. Arroser d'eau, éliminer l'humidité et faire sécher	3-5	Croquant et cassant

GRILL A CHALEUR TOURNANTE

Astuces pour le RÔtissage au grill

Le rÔtissage demande une exposition constante à une chaleur élevée et intense. Seul l'élément supérieur chauffe en mode GRILL.

Il est recommandé de préchauffer l'élément chauffant avant de procéder à la cuisson. Préchauffer jusqu'à ce que le voyant "PRE-CHAUFFAGE" s'éteigne (environ 5-6 minutes).

Obtention des Meilleurs Résultats

Décongeler les aliments avant de rÔtir.

La porte du four doit être fermée pendant le rÔtissage.

Les steaks devraient avoir une épaisseur d'au moins 1" si la viande est désirée saignante. Utiliser le rÔtissage par convection si les biftecks ont une épaisseur supérieure à 1-1/2 pouces. Tourner les aliment à mi-cuisson. Il n'est pas nécessaire de tourner les aliments très fins (tranches de jambon, filets de poissons, etc.). Les tranches de foie doivent être tournées en dépit de leur épaisseur.

Utiliser un minuteur. Le régler pour une durée minimum et contrôler les aliments.

Centrer les aliments directement sous l'élément chauffant pour un meilleur brunissage.

Positions des grilles

Avant d'allumer le four, placer la grille à la position désirée. Après avoir préchauffé le grill, centrer la lèchefrite sous l'élément chauffant.
2 – Utiliser cette position de la grille lorsque vous faites griller des steaks, de la viande hachée, des tranches de jambon et des côtes d'agneau de 1 pouce ou moins épaisses. L'utiliser aussi pour brunir les aliments.
3 – Utiliser cette position de grille lorsque vous grillez de la viande d'une épaisseur de 1 1/8 pouces ou plus, poisson, volaille, côtelettes de porc, des tranches de jambon d'1 pouce ou plus.
3 ou 4 – Utiliser cette grille quand vous grillez des quarts ou des demis poulets.

Ustensiles

Une lèchefrite en émail vitrifié est fournie avec la cuisinière. Utiliser des moules en métal ou en vitrocéramique quand vous désirez brunir des plats principaux ou le pain.
NE PAS utiliser de moules en verre résistant à la chaleur. Ce type de verre n'est pas résistant à la chaleur intense de l'élément chauffant.

RÔtissage à l'aide d'un Thermomètre à viande

Pour définir plus soigneusement la préparation de steaks ou côtelettes d'une certaine épaisseur (au moins 1 ½ pouces d'épaisseur), utiliser un thermomètre à viande. Insérer l'embout du thermomètre dans le côté de la viande et l'enfoncer jusqu'au centre du steak ou de la côtelette.

Pour les steaks saignants, cuire le premier côté à 90°F. Pour les steaks moyennement cuits ou bien cuits, cuire le premier côté à 100°F. Tourner et cuire le second côté à la température interne désirée.

REGLAGE DU GRILL OU DU GRILL A CHALEUR TOURNANTE

Sélectionner GRILL pour brUnir les aliments sur le côté supérieur seulement. Ce mode demande à ce que les aliments soient tournés s'il faut les brUnir des deux côtés.

Sélectionner GRILL A CHALEUR TOURNANTE pour légèrement brunir les aliments sur le côté inférieur. Ce mode est conseillé pour brunir les aliments sur les deux côtés qui sont trop délicats à retourner comme le poisson. Le degré de brunissage de chaque côté peut être différent.

POUR REGLER LE FOUR SUR GRILL OU GRILL A CHALEUR TOURNANTE

1. Placer la grille du four à la position désirée.
2. Régler le sélecteur sur GRILL ou GRILL A CHALEUR TOURNANTE.
3. Régler le bouton de commande le la température sur GRILL ou sur GRILL A CHALEUR TOURNANTE correspondant à 500°F, réglage GRILL fixe (non supérieur à Tmax=500°F ou en-dessous de la position de réglage 450°F).
4. Attendre jusqu'à ce que le voyant PRECHUAFFAGE s'éteigne, environ 5-6 minutes plus tard.
5. Placer les aliments dans le four à la position de grille désirée comme indiqué à la page 26.
6. Fermer la porte du four. La porte devrait être fermée pendant toute la durée du programme de rÔtissage.

RECOMMANDATIONS POUR LA CUISSON AU GRILL ET ROTISSAGE

ALIMENT	N° GRILLE	SELECTEUR FONCTION MODE FOUR	SELECTEUR DE COMMANDE POUR LE REGLAGE DE LA TEMPERATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS PARTICULIERES ET ASTUCES
BOEUF Fricadelles de Bœuf, épaisseur ½"	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	15 à 20 minutes	Passer au grill jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de rose au centre
Bifteck d'aloyau	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	12 à 20 minutes	La durée dépend du saignant du bifteck
Bavette de flanchet	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	12 à 20 minutes	Saignant jusqu'à Moyennement saignant
Rosbif de noix de ronde	3	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/livre	Les petits rôtis demandent plus de minutes par livre ; réduire la durée si la cuisson par convection est utilisée
PORC Longe de porc rôtie	3	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/lb	Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
VOLAILLE Sans eau, sans peau Blancs de poulet	2	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	20 à 25 minutes	Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Cuisses de poulet	3	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	25 à 30 minutes	Enlever la peau ; Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Demis poulets	3	Grill ou Grill par convection	Réglage température fixe 500°F	30 à 45 minutes	Tourner à l'aide d'une pince ; Cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de jus
Poulet rôti	4	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	350°	75 à 90 minutes	Ne pas farcir ; réduire la durée si la Cuisson par Convection est utilisée
Dinde	4	Cuisson traditionnelle ou cuisson par convection	325°	20 à 25 min/livre	Ne pas farcir ; réduire la durée si la Cuisson par Convection est utilisée

CUISSON AU FOUR (FOUR DROITE)

FOUR ELECTRIQUE STATIQUE A COMMANDE UNIQUE (NO AUTO-NETTOYAGE DU FOUR)

Le four électrique est réglé par un thermostat électrique, un commutateur commande la connexion des résistances. Un grill électrique peut être ajouté au four électrique, son utilisation étant expliquée dans les pages spécifiques. Le four est chauffé par 2 résistances, une inférieure et une supérieure. Tournant le bouton pour enclencher la résistance inférieure et la résistance externe supérieure. La température comprise entre 140°F et 500°F se règle en s'aidant des indications imprimées sur le bouton du thermostat. Un voyant orange signale quand le four a atteint la température demandée en s'éteignant. Il est donc normal que ce voyant s'allume et s'éteigne pendant le fonctionnement. Après l'indication de la dernière température (250°C) se trouvent 3 positions fixes :

Le symbole indique la mise en marche uniquement de l'éclairage du four

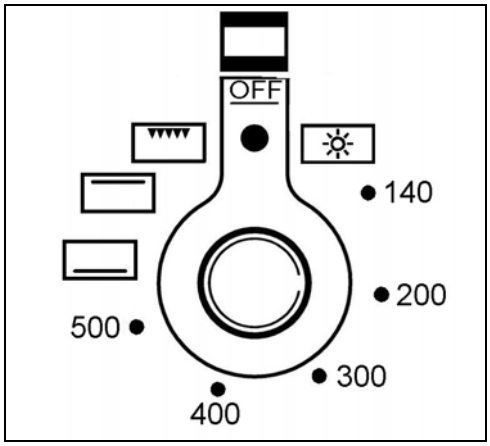
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance inférieure de 900W;

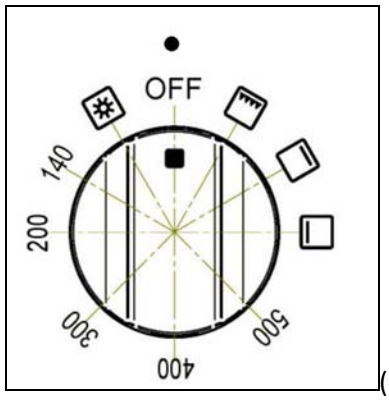
- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance externe supérieure de 900W ;

- le symbole indique la mise en marche uniquement de la résistance du grill de 1100W (voir paragraphe concernant le sujet).

Le thermostat ne contrôle pas la température dans ces positions.

For bake and broil suggestion/recommendation use, see chapters "BAKE" at pag. and chapter "BROIL" at page.





(**)

(**) The operating symbols are silk-printed on the knobs

ENTRETIEN

AUTO-NETTOYAGE DU FOUR (FOUR GAUCHE)

Four Electrique

Le mode d'auto-nettoyage de votre nouvelle cuisinière dispose d'un programme d'auto-nettoyage à pyrolyse. Quand il est réglé en mode CLEAN, le four atteint une température d'environ 840°F/450°C qui brûle tous les résidus alimentaires à l'intérieur du four.

Quand le four est réglé sur CLEAN, les brûleurs sur la plaque de cuisson peuvent être utilisés.

Il est courant de voir de la fumée et/ou des flammes pendant le cycle de nettoyage en fonction des résidus de graisse présents dans le four, si la flamme persiste, éteindre le four et le faire refroidir avant d'ouvrir la porte et enlever tous les résidus en excès.

A la fin du cycle CLEAN, il peut y avoir de la cendre grise ou brulée à l'intérieur du four. Il s'agit d'un dépôt minéral qui ne brûle pas et qui ne fond pas non plus. La quantité de cendres dépend de l'état de souillure dans lequel se trouvait le four avant de le nettoyer. On peut facilement l'enlever quand le four est froid à l'aide d'une éponge ou lingette ou de papier humidifié.

Eliminer tout résidu de fumée qui est restée sur le châssis frontal à l'aide d'un produit convenant pour le nettoyage de la cavité du four. Si des taches persistent, utiliser un nettoyant liquide doux. La quantité de fumée est directement liée à la quantité de résidus alimentaires dans la cavité du four avant le cycle d'auto-nettoyage.

Avant l'Auto-nettoyage du Four

Nettoyer les renversements d'aliments, graisse et salissure pouvant facilement être éliminés. Eliminer la saleté à l'extérieur de la zone du joint de la porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la portion de porte qui donne sur la cavité du four. Les angles extérieurs de la porte et la cavité du four ne sont pas dans la zone de nettoyage. Nettoyer cette zone avant de démarrer le cycle d'auto-nettoyage.

Enlever tous les ustensiles et grilles.

S'assurer que les ampoules et couvercles en verre soient en place.

Tourner le couvercle du ventilateur au-dessus de la cuisinière et le laisser jusqu'à ce que le cycle d'auto-nettoyage soit terminé (voyant rouge s'éteint).

REMARQUE : FOR THE FIRST SELF-CLEANING CYCLE, REMOVE SMALL ANIMALS AND BIRDS FROM THE KITCHEN AND SURROUNDING AREAS. OPEN A NEARBY WINDOW FOR ADDITIONAL VENTILATION.

Verrouillage Porte

Quand le cycle de CLEAN commence, la porte se bloque automatiquement et le cycle démarre. Vérifier que la porte soit verrouillée. Vous pouvez interrompre le cycle d'auto-nettoyage en tournant le sélecteur de fonction sur OFF. Le voyant CLEANING ne s'éteindra qu'après que le four se soit refroidi en-dessous de 500° F/260°C et que le verrouillage automatique de la porte ait terminé son cycle et arrive en position ouverte.

REMARQUE : S'ASSURER QUE LA PORTE DU FOUR SOIT VERROUILLEE AU DEBUT DU CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

Pour Régler/Démarrer le programme d'Auto-nettoyage

1. S'assurer que la cavité du four soit complètement vide et que la porte soit correctement fermée.
2. Sélectionner CLEAN sur le sélecteur de fonction du four.
3. Régler le sélecteur de température sur CLEAN.

Après ces 3 opérations, les ventilateurs de refroidissement s'activeront, la porte du four se verrouillera automatiquement 60 secondes après et les voyants de préchauffage et de nettoyage s'allumeront.

Dès que le voyant de nettoyage s'allume, s'assurer que la porte du four est correctement verrouillée.

A la Fin du cycle d'Auto-nettoyage

Le cycle d'auto-nettoyage dure environ 2-2 ¼ heures ; 30-40 minutes pour préchauffer le four (voyant de préchauffage et de nettoyage allumé), 60 minutes pour le nettoyage courant (les voyants de chauffage et de nettoyage sont tous les deux allumés), 30-35 minutes pour le refroidissement (seul le voyant de nettoyage est allumé).

Quand le voyant CLEAN est éteint, la porte du four est déverrouillée. Cela se produira quand la température descendra en-dessous de 460-500°F/240-260°C.

A la fin du cycle, placer les sélecteurs de mode et de température en position OFF.

Conseils pour le Nettoyage

1 . La finition de l'émail vitrifié est résistante à l'acide mais pas inattaquable aux acides. Les aliments acides tels que les jus de citron, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool ou lait devraient être nettoyés et ne pas stagner dans la porcelaine lors de la prochaine utilisation.

2 . Retirer les grilles du four.

3 . Les éléments chauffant dans le four n'ont pas besoin d'être nettoyés ; ils se nettoient eux-mêmes en chauffant quand le four est mis en service. Les éléments sont connectés en permanence. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la protection du grill sur l'élément chauffant.

ATTENTION !

L'intérieur du four sera encore à la température de cuisson, il faudra attendre la fin du programme de verrouillage automatique et la porte du four pourra alors être ouverte.

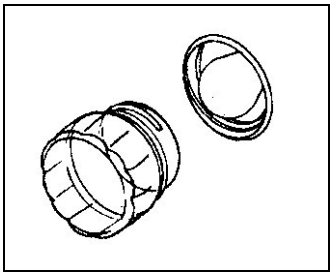
ENTRETIEN DE VOTRE CUISINIERE

REMPLACEMENT DES AMPOULES DU FOUR

AVERTISSEMENT !
Déconnecter la source de courant électrique.

Pour remplacer l'ampoule du four, dévisser le bouchon de protection saillant à l'intérieur du four.

REMARQUE : Le fait de toucher l'ampoule avec les doigts peut faire griller l'ampoule. Toujours utiliser des gants de protection ou un linge pour enlever l'ampoule.



NETTOYAGE DE LA CUISINIERE

ATTENTION!

Ne jamais utiliser de produits détergents abrasifs !

Les rayures sur la surface de l'acier inoxydable sont définitives.

Ne pas nettoyer la cuisinière quand elle est chaude !

Nettoyage après l'installation : utiliser un produit détergent spécifique pour l'acier inoxydable ou frotter pour éliminer les résidus de colle de la pellicule de protection bleue après son retrait.

Nettoyage du plan de travail : nettoyer périodiquement les têtes des brûleurs, les supports en fonte des casseroles et les couvercles des brûleurs à l'eau chaude. **Retirer les aliments brûlés et résidus de graisse à l'aide d'une spatule en caoutchouc. Si les résidus alimentaires empêchent le bon fonctionnement des boutons de commande, appeler le service après-vente pour programmer le dépannage qui sera effectué par un professionnel.**

Nettoyage de l'acier inoxydable : pour de meilleurs résultats, utiliser un produit détergent spécifique pour l'acier inoxydable avec une éponge douce. Utiliser alternativement une éponge douce avec une solution d'eau savonneuse chaude. Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou liquides !

Nettoyage des couvercles de brûleur : soulever les couvercles des têtes des brûleurs et les laver dans une solution d'eau savonneuse. Les sécher entièrement avant de les réutiliser. Avant de les réinstaller sur la tête du brûleur, vérifier que les orifices du débit de gaz ne sont pas bouchés par des résidus alimentaires ou de produits de nettoyage.

Nettoyage de l'Email : les parties en émail devraient être fréquemment nettoyées avec une solution d'eau savonneuse chaude appliquée avec une éponge douce. Ne jamais utiliser de poudres abrasives ou liquides ! Ne pas laisser de substances acides ou alcalines sur les parties émaillées (comme du vinaigre, jus de citron, sel, sauce tomate, etc.). Utiliser une spatule en caoutchouc pour éliminer les résidus.

Nettoyage de la porte en verre : nettoyer le verre à l'aide d'une éponge non abrasive ou frotter avec une solution d'eau savonneuse chaude. Utiliser une spatule en caoutchouc pour éliminer les résidus de graisse.

ATTENTION : lors du nettoyage de la porte, éviter les renversements et résidus d'aliments ainsi que les produits de nettoyage sur les évents situés sur le côté supérieur de la porte. Pour nettoyer l'intérieur de la porte du four, veuillez contacter un professionnel.

ATTENTION : pour d'autres détails sur le nettoyage de votre appareil, veuillez contacter votre détaillant.

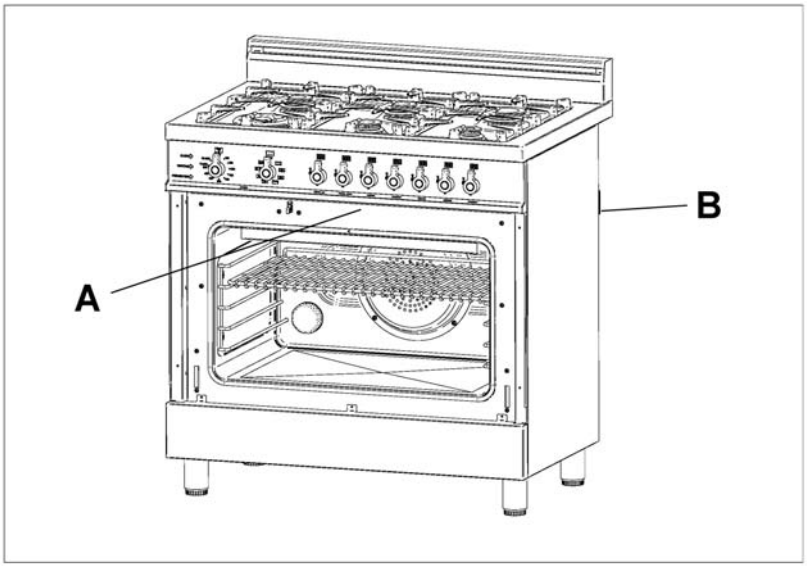
GUIDE DE DEPANNAGE

PROBLEME FOUR	CAUSES POSSIBLES ET/OU REMEDES
La cuisinière ne fonctionne pas	La cuisinière n'est pas branchée au réseau électrique. Demander à un professionnel de vérifier le disjoncteur de puissance, le câblage et les fusibles.
Le cycle d'auto-nettoyage ne s'active pas	La porte n'est pas convenablement fermée pour le verrouillage automatique de la porte
Le grill ne fonctionne pas	Le bouton de commande de la température est positionné au-delà de la position grill (500°F) ; le voyant PRE-HEATING s'allumera de manière intermittente
La porte ne s'ouvre pas	Le four est encore en mode d'auto-nettoyage. La porte sera déverrouillée quand une température de sécurité aura été atteinte.
La lumière du four ne fonctionne pas	L'ampoule est grillée. La cuisinière n'est pas branchée à l'électricité / le cycle de nettoyage est activé
Les igniteurs ne fonctionnent pas	Circuit est coupé. Le fusible est grillé. La cuisinière n'est pas branchée au réseau électrique.
Les igniteurs se déclenchent mais il n'y a pas de flamme	La vanne d'alimentation en gaz est en position "OFF". L'alimentation en gaz est interrompue.
Les igniteurs se déclenchent de manière continue après l'allumage de la flamme	Les micro-interrupteurs d'allumage restent fixes de manière incorrecte ; appeler un technicien pour la réparation.
Le brûleur s'allume mais la flamme est grande, déformée ou jaune	Les orifices du brûleur sont obstrués. L'appareil n'est pas réglé sur le type de gaz approprié. Appeler un technicien qualifié pour la procédure de conversion du gaz.
La porte du four est verrouillée et ne se débloque pas même après le refroidissement	Eteindre le four au disjoncteur et attendre 5 minutes. Réenclencher le disjoncteur. Le four devrait se réinitialiser lui-même et fonctionner.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou la boîte de fusibles de votre habitation. S'assurer qu'il s'agisse de la bonne puissance électrique. S'assurer que la température du four ait été sélectionnée.
La lumière du four ne fonctionne pas correctement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si dévissée ou défectueuse.
La lumière du four reste allumée	Vérifier si la porte du four est obstruée. Contrôler que la charnière ne soit pas pliée.
Impossible d'enlever le couvercle de la lampe	Il peut y avoir de la saleté incorporée dans le couvercle. Le nettoyer avec un linge propre et sec avant d'essayer de le retirer .
Le voyant PRE-HEATING s'allume de manière intermittente, son de l'alarme activé	Une alarme FAULT se déclenche indiquant la panne du/des ventilateur/s. Essayer de réinitialiser en tournant les deux sélecteurs en position OFF. Si l'erreur n'est pas rétablie, appeler un technicien qualifié pour le diagnostic et la réparation. En cas de non réparation, ce voyant d'erreur apparaîtra encore dans les 10 secondes à compter de la mise en service du four dans n'importe quelle fonction pour lesquelles les ventilateurs de refroidissement doivent fonctionner, sauvegardant ainsi le four. Placer les deux sélecteurs sur OFF et appeler un technicien qualifié pour la réparation.

Le voyant HEATING s'allume de manière intermittente, son de l'alarme désactivé	Il y a une ERREUR indiquant une panne de la sonde de température du four ; dans ce cas, les ventilateurs de refroidissement se mettront automatiquement en route. Pour réinitialiser, placer les deux sélecteurs sur OFF. Pour arrêter le signal sonore et le voyant, débrancher l'appareil du réseau électrique et appeler un technicien qualifié pour la réparation.
Le voyant CLEAN s'allume de manière intermittente, son de l'alarme activé	Panne de courant pendant le fonctionnement du cycle de nettoyage ; cycle de nettoyage interrompu ; les ventilateurs de refroidissement restent tous les deux activés ; l'erreur sera rétablie en plaçant les deux sélecteurs en position OFF ; répéter si nécessaire le cycle de nettoyage après 3-4 heures.
Le voyant CLEAN s'allume de manière intermittente, son de l'alarme éteint	Interruption/Arrêt du cycle de nettoyage incomplet à cause d'un déplacement intentionnel ou accidentel de l'un des deux sélecteurs de four à partir de la position CLEAN pendant le fonctionnement du cycle de nettoyage ; placer les deux sélecteurs sur la position OFF, attendre que la porte se déverrouille quand la température du four descend en-dessous de 500°F(260°C) et re-sélectionner la fonction du four désirée.
Le voyant PRECHAUFFAGE s'allume de manière intermittente, son de l'alarme activé	Mauvaise température du bouton de sélection pour les fonctions du four GRILL ou GRILL A CHALEUR TOURNANTE (bouton de température non positionné sur 500°F mais au-delà ou de la Tmax ou en-dessous de 450°F) ; sélectionner la position OFF et puis 500°F sur le sélecteur de température ; Ou Mauvaise température du bouton de sélection pour les fonctions CUISSON, ROTISSOIRE ; TURBO, CUISSON A CHALEUR TOURNANTE (bouton de température positionné au-delà de Tmax=500°F); sélectionner la position OFF et puis la température désirée sous position Tmax sur le sélecteur de température.

EMPLACEMENT DES PLAQUES SIGNALETIQUES DE L'APPAREIL

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle se trouve sous le rebord avant de la surface de cuisson de la cuisinière et est visible lorsque la porte du four est ouverte (voir illustration)



A= La(les) plaque(s) signalétique(s) située(s) sous le rebord avant de la surface de cuisson

B= Câblage / diagramme schématique situé derrière le panneau arrière et sur le livret d'installation

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR L'APPAREIL

MODÈLE _____

DATE D'INSTALLATION _____

VENDEUR _____

_____

INSTALLATEUR _____

_____

HOMME DE MAINTENANCE

_____

_____

BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI-ITALIA.COM

LISTE DE PIECES DE DETACHEES

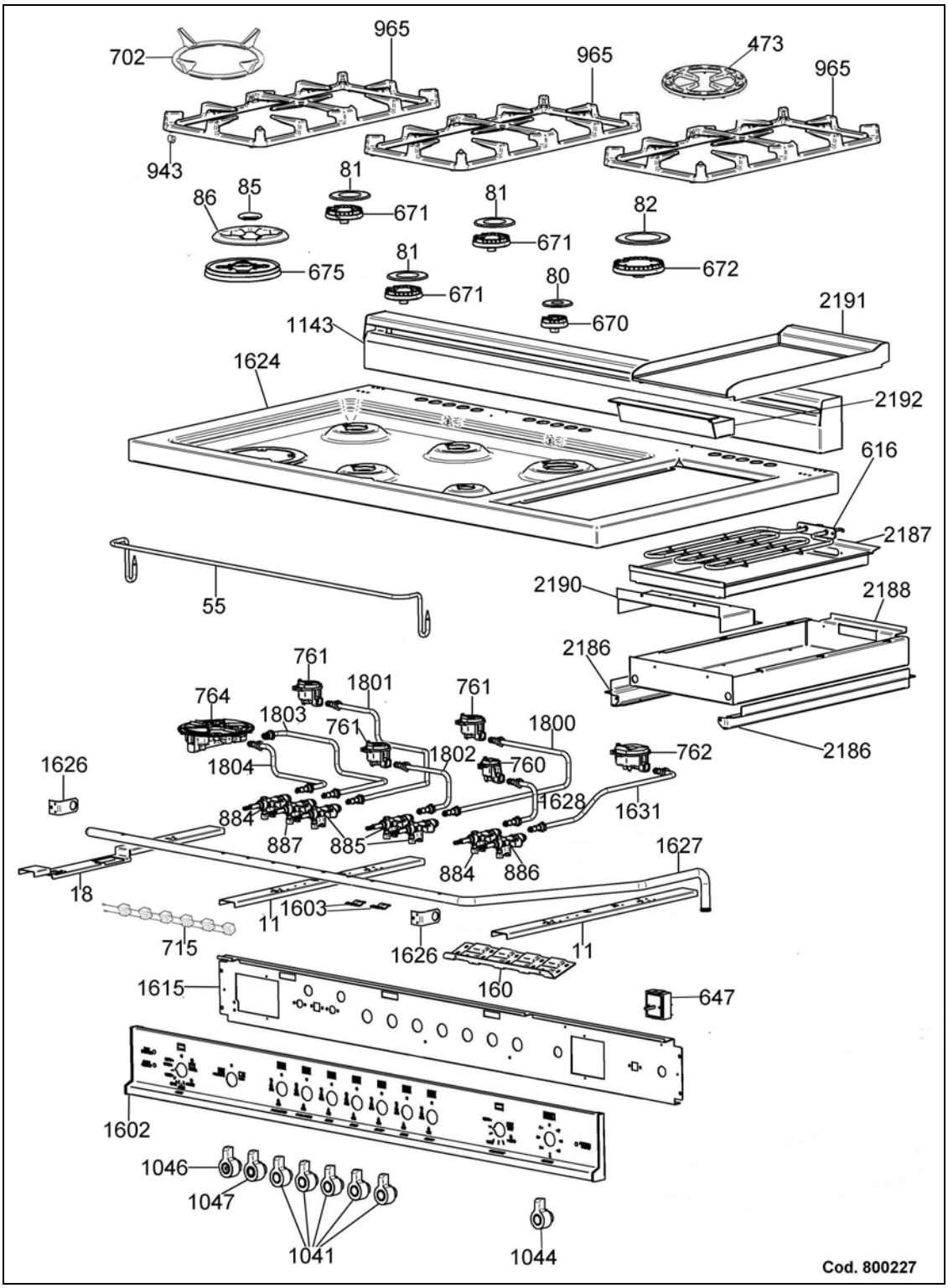
X486G PIR X

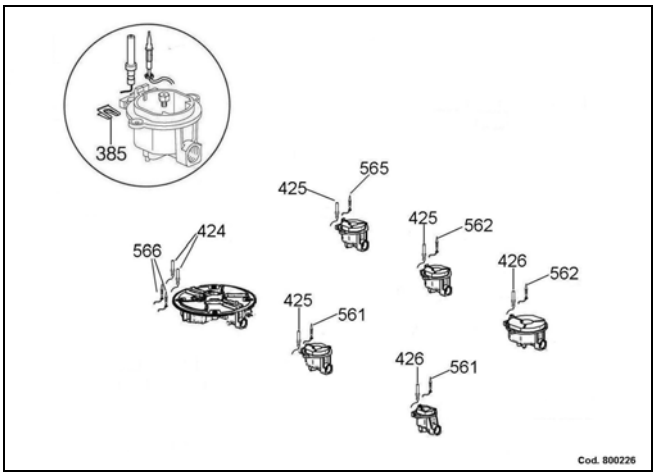
REF. VUE	REF.	COMPOSANT	QUANTITE
1	601661	CABLAGE	1
1	601662	CABLAGE	1
1	601663	CABLAGE	1
1	601665	CABLAGE	2
1	601666	CABLAGE	1
1	910588	BOUCHON EN CAOUTCHOUC POUR GRILLE FONTE	1
2	310439	NOTICE D'ENTRETIEN	1
2	310440	NOTICE D'ENTRETIEN	1
11	202631	PARTIE POUR BRULEUR	2
18	202432	PARTIE POUR BRULEUR COURONNE	1
38	306003	RESSORTS BOULLE THERMOSTAT	4
38	306003	RESSORTS BOULLE THERMOSTAT	2
55	404198	PROTECTION FRONTALE	1
80	504160	COUVERCLE PETIT	1
81	504161	COUVERCLE MOYEN	3
82	504162	COUVERCLE RAPID	1
85	504187	COUVERCLE COURONNE	1
86	504186	COUVERCLE COURONNE	1
105	202650	RIPEUR TANGENTIEL SUPERIEUR	1
106	202649	RIPEUR TANGENTIEL INFERIEUR	1
107	202674	RIPEUR TANGENTIEL SUPERIEUR	1
108	202673	RIPEUR TANGENTIEL INFERIEUR	1
117	150002	PROTECTION VENTILATEUR	1
120	101048	PLATEAU FOUR NOIR 6000	1
130	404504	GRILLE FOUR DROITE	2
138	201203	BASE PORTANTE	1
160	202526	CHAPEAU FIXAGE ROBINETS	1
166	50003	CONTRE PORTE FOUR	1
167	50006	CONTRE PORTE FOUR DROITE	1
176	202678	CARTER TURBINE	1
177	202675	CARTER TURBINE	1
274	202473	MONTANT HORIZONTAL	1
312	200335	FRETTE FIXAGE VERRE DU FOUR	6
312	200335	FRETTE FIXAGE VERRE DU FOUR	4
313	301073	VIS M5X10	2
313	301073	VIS M5X10	2
329	309149	ENTRETOISE DU PART PORTE BOMBONNE	2
329	309149	ENTRETOISE DU PART PORTE BOMBONNE	2
385	306024	RESSORT DE FIXATION BOUGIE	7
388	301133	VIES 4,2X13	56
389	301004	VIS 5MA X 8 T 1/2 T	2
389	301004	VIS 5MA X 8 T 1/2 T	2
393	309154	CLIQUET	2
424	415071	BOUGIE ALLUMAGE BRULEUR COURONNE AVG	2
425	415054	BOUGIE ALLUMAGE FIL 350MM	3
426	415057	BOUGIE ALLUMAGE FIL 700MM	2
430	415064	ALLUMAGE 4U	2
440	402167	CATALYSEUR	1
441	404501	GRILLE LATERALE	4
442	404503	GRILLE FOUR	2
443	404497	GRILLE LECHEFRITE	1
444	202579	PARTIE DE SUPPORT ARTICULATION	2

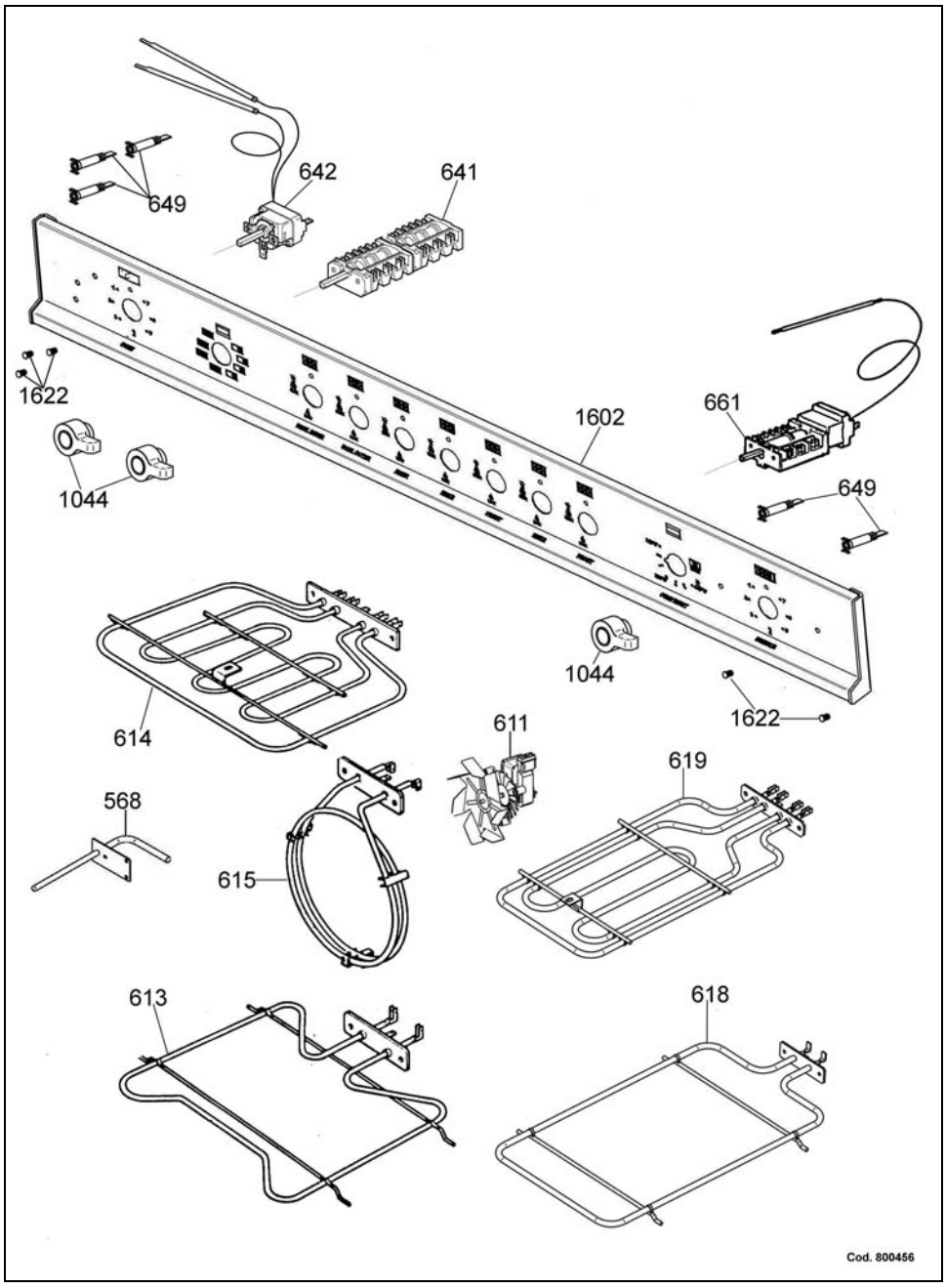
444	202579	PARTIE DE SUPPORT ARTICULATION	2
446	405081	CHARNIERE PORTE DU FOUR	2
449	405082	CHARNIERE PORTE DU FOUR	2
473	408077	GRILLE DE REDUCTION	1
478	410739	PORTE SOUS FOUR	1
561	508025	THERMOCOUPLE BRUL. 300MM	2
562	508021	THERMOCOUPLE BRUL. 600MM	2
565	508027	THERMOCOUPLE BRUL. 800mm	1
566	508034	THERMOCOUPLE BRULEUR COURONNE	2
568	508039	SONDE	1
609	309151	FRME CABLE	2
610	603023	MOTEUR ARRÒTE PORTE	1
611	603020	MOTOVENTILATEUR	1
612	603019	TURBINE	3
613	606079	RESISTANCE	1
614	606080	RESISTANCE GRILL 3400W	1
615	606076	RESISTANCE CIRCULAIRE	1
616	606083	RESISTANCE 1100W	1
618	606081	RESISTANCE 900W-240V	1
619	606082	RESISTANCE GRILL FOUR DROITE	1
623	608048	PORTE LAMPE AVEC LAMPE	2
624	309150	FERME CABLE	1
633	608056	PORTE LAMPE AVEC LAMPE	1
641	602046	COMMUTATEUR 8+0	1
642	602047	S□LECTEUR TEMP□RATURE	1
647	602043	THERMOSTAT PLAQUE THERMOSTATIC AVEC COMM	1
648	607027	BOITE A BORNES	1
649	608050	LED ROUGE	1
649	608051	LED BLUE	2
649	608055	LAMPE TEMOIN	1
649	608055	LAMPE TEMOIN	1
652	6010006	CABLE DRT/SRDT 2XAWG6(L1,L2)+2XAWG8(N,G)	1
659	409050	FICHE □LECTRIQUE	1
661	602004	THERMOSTAT ELECTRIQUE AVEC COMMUTATEUR	1
662	602049	TERMOSTAT	2
670	504128	TETE BRULEUR PETIT	1
671	504129	TETE BRULEUR MOYEN	3
672	504130	TETE BRULEUR RAPID	1
675	504204	TETE BRULEUR COURONNE	1
702	408084	ADAPTATEUR COURONNE	1
715	604063	CATENAIRE	1
760	510507	COUPE BRULEUR PETIT	1
761	510508	COUPE BRULEUR MOYEN	3
762	510509	COUPE BRULEUR RAPID	1
764	510511	COUPE BRULEUR CORONNE	1
884	502179	ROBINET BY PASS 029	2
885	502148	ROBINET BY PASS 036	3
886	502180	ROBINET BY PASS 047	1
887	502150	ROBINET BY PASS 065	1
917	200327	FLANC	2
927	202661	PARTIE VERTICALE	1
929	202586	PARTIE VERTICALE MOUFLE CUISINIERE DROIT	1
930	202214	SUPPORT PIEDS	2
940	201197	ETRIER FIXAGE TABLE DE TRAVAIL	2
943	308031	BOUCHON EN CAOUTCHOUC	4
947	403343	TERMINAL POIGNEE FOUR	2

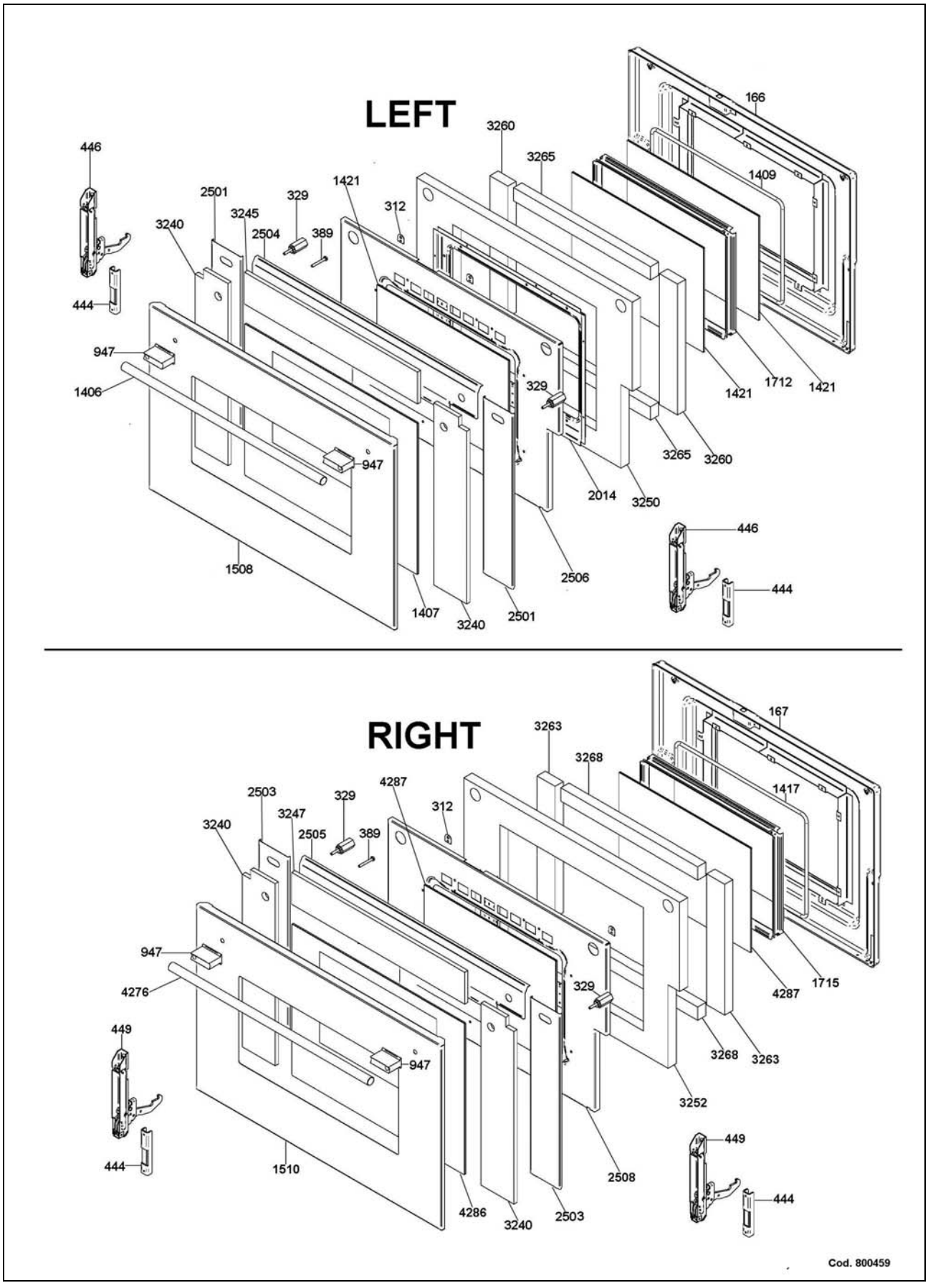
947	403343	TERMINAL POIGNEE FOUR	2
965	408078	GRILLE EN FONTE 2 BRULEUR	3
973	200422	EQUERRE FACADE	2
1041	401904	POIGNEE ROBINET GAS	5
1044	401906	POIGNEE ELECTRIQUE	4
1046	401961	POIGNEE BRULEUR COURONNE INTERIEUR	1
1047	401962	POIGNEE BRULEUR COURONNE EXTERIEUR	1
1143	910731	KIT DU DOSSERET	1
1406	403435	POIGNEE PORTE FOUR	1
1407	406449	VERRE PORTE FOUR	1
1409	411112	JOINTE DU FOUR	1
1411	411111	GARNITURE FACADE FOUR UN COTE	1
1414	602050	THERMOPROTECTEUR	1
1415	602051	THERMOPROTECTEUR	2
1416	411113	GARNITURE FACADE FOUR DROITE UN COTE	1
1417	411114	JOINTE DU FOUR DROITE	1
1421	406448	VERRE INTERIEUR PORTE FOUR	3
1508	410722	PORTE FOUR	1
1510	410737	PORTE FOUR	1
1602	210759	TABLEAU INSTRUMENT	1
1603	309119	CHAPEAU FIXAGE ROBINETS	2
1614	201202	DOSSIER ARRIERE	1
1615	202478	SUPPORT INSTRUMENT	1
1622	608025	PORTE LAMPE TEMOIN ROUGE	1
1622	608029	GEMME JAUNE	1
1622	608049	GEMME	3
1624	200368	PLAN DE TRAVAIL	1
1626	201172	ETRIER FIXAGE TUYAU ALIMENTATION	1
1627	501803	TUYAU ALIMENTATION	1
1628	501634	TUYAU POUR BRULEUR PETIT	1
1631	501635	TUYAU POUR BRULEUR MOYEN/GRAND GAUCHE	1
1639	202587	PARTIE VERTICALE MOUFLE CUISI. GAUCHE	1
1641	201204	PANNEAU POSTERIUR DROITE	1
1644	414048	PIED	4
1645	414031	PETITE BASE POUR PIES	4
1645	414031	PETITE BASE POUR PIES	4
1677	150005	FACADE	1
1679	150006	FACADE DROITE	1
1687	202653	CARTER SOUS FOUR	1
1687	202663	CARTER SOUS FOUR DROITE	1
1712	202643	CADRE VERRES INT□RIEURS DROITE	1
1715	202677	CADRE VERRES INT□RIEURS	1
1800	501640	TUYAU POUR BRULEUR POSTERIEUR CENTRALE	1
1801	501782	TUYAU POUR BRULEUR POSTERIEUR GAUCHE	1
1802	501641	TUYAU POUR BRULEUR ANTERIEUR CENTRALE	1
1803	501643	TUYAU POUR BRULEUR COURONNE EXTERIEUR	1
1804	501642	TUYAU POUR BRULEUR COURONNE INTERIEUR	1
2014	202654	CARTER TROISIÔME VERRE	1
2019	202645	LATERAL DROITE CHASSIS	2
2020	202644	LATERAL GAUCHE CHASSIS	2
2023	202646	POSTERIEUR CHASSIS	1
2096	202664	PLAN RESISTANCE ELECTRIQUE DROITE	1
2098	202647	PLAN RESISTANCE ELECTRIQUE	1
2130	202651	PROTECTION GRILL	1
2131	150004	PROTECTION GRILL FRONTALE	1
2133	150007	PROTECTION GRILL FRONTALE DROITE	1

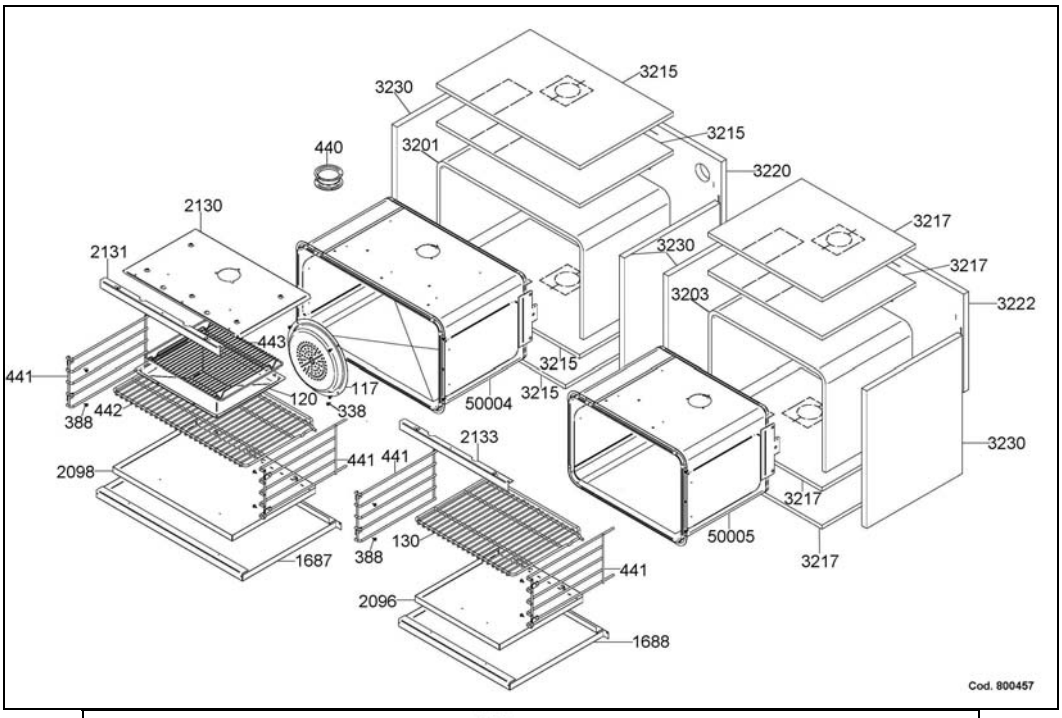
2186	202485	□TRIER JE RENFORCE CARTER	2
2187	201179	CARTER R□SISTANCE GRIDDLE □LECTRIQUE	1
2188	201178	CARTER LAINE GRIDDLE ELECTRIQUE	1
2190	201181	ETRIER J'APPUIE BASSIN GRIDDLE	1
2191	200370	PLAQUE GRIDDLE AVEC CHEMIN□E	1
2192	200369	BASSIN TU RAMASSES GRAS	1
2200	200429	PALQUE LIAISON MOUFLE	1
2235	202662	TRAVERSE SOUTIEN MOUFLE	1
2236	202648	MONTANT HORIZONTAL	1
2300	202573	SUPPORT FICHE □LECTRIQUE	1
2305	201192	SUPPORT FERME CABLE	1
2400	202571	CARTER ARRÒT□ PORTE	1
2401	202568	CARTER CATALYSEUR	1
2402	202569	CHEMIN CATALYSEUR	1
2405	201194	PANNEAU INSPECTION FICHE □LECTRIQUE	1
2406	202572	PORTE POUR INSPECTION ARRÒT□ PORTE	1
2501	108887	PROTECTION LATERAL LAINE DE VERRE	2
2503	108962	PROTECTION LATERAL LAINE DE VERRE	2
2504	108915	D□FLECTEUR PORTE FOUR	1
2505	108961	D□FLECTEUR PORTE FOUR	1
2506	202652	PROTECTION FIBRE DE VERRE CONTRE PORTE	1
2508	202676	PROTECTION FIBRE DE VERRE CONTRE PORTE	1
3201	402176	LAINE DE VERRE POUR MOUFLE	1
3203	402182	LAINE DE VERRE POUR MOUFLE DROITE	1
3215	402175	LAINE DE VERRE INF/SUP POUR MOUFLE	4
3217	402180	LAINE DE VERRE INF/SUP POUR MOUFLE DROIT	4
3220	402177	LAINE DE VERRE POSTERIEURE MOUFLE	1
3220	402181	LAINE DE VERRE POSTERIEURE MOUFLE DROITE	1
3230	402168	LAINE DE VERRE POUR CHASSIS	4
3240	402165	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR	2
3240	402165	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR	2
3245	402174	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR	1
3247	402430	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR DROITE	1
3250	402179	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR	1
3252	402427	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR DROITE	1
3260	402164	LAINE DE VERRE VERTICALE POUR PORTE FOUR	2
3263	402429	LAINE DE VERRE VERTICALE POUR PORTE FOUR	2
3265	402178	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR	2
3268	402428	LAINE DE VERRE POUR PORTE FOUR DROITE	2
3500	604075	INTERRUPTEUR	2
3551	604076	AUBE INTERRUPTEUR	2
3552	604077	SUPPORT INTERRUPTEUR	2
4276	403494	POIGNEE PORTE FOUR DROITE	1
4286	406454	VERRE PORTE FOUR DROITE	1
4287	406452	VERRE INTERIEUR PORTE FOUR DROITE	2
4301	200421	PROFILE VERTICAL DROIT	1
4302	200420	PROFILE VERTICAL GAUCHE	1
50004	50004	MOUFLE	1
50005	50005	MOUFLE	1

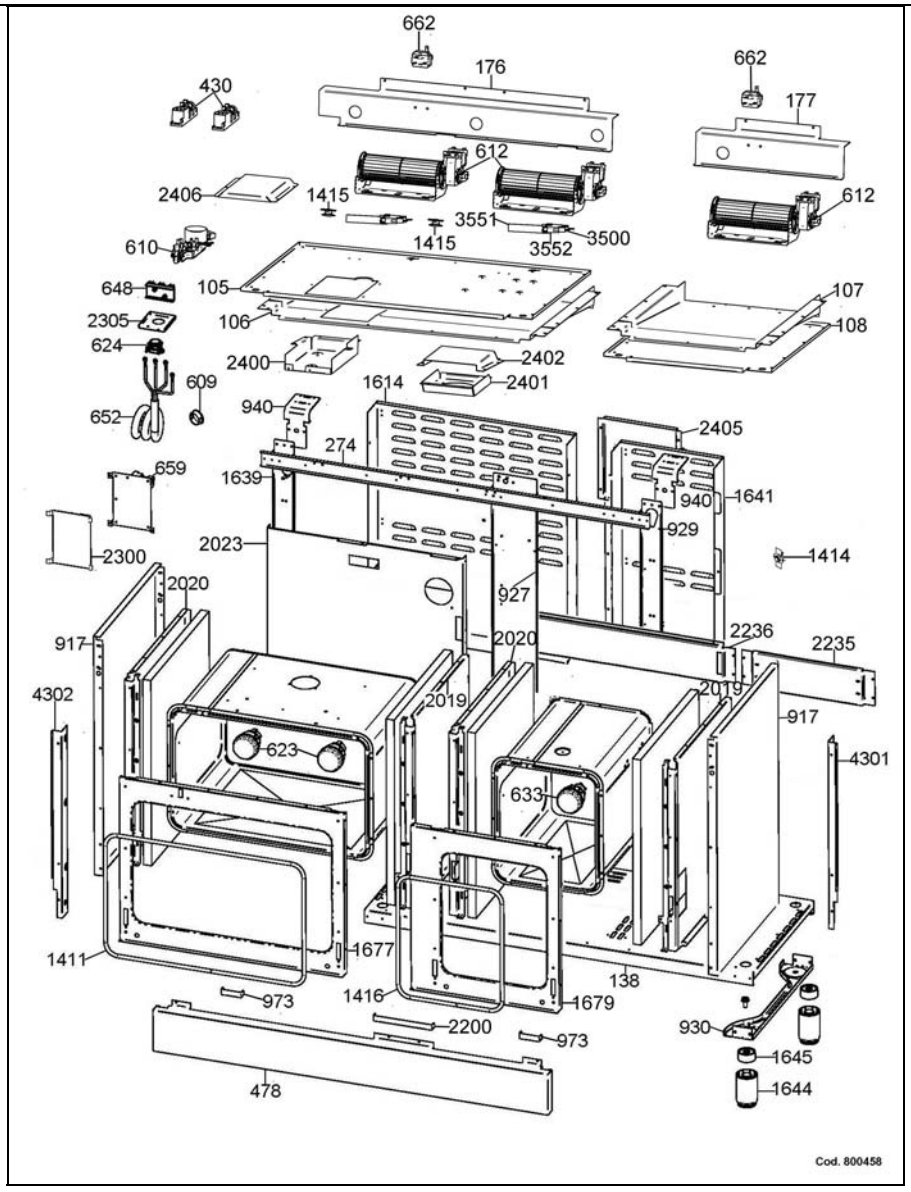

702
965
965
473
965
943
81
671
81
671
82
672
86
85
675
81
671
80
670
2191
1143
1624
2192
616
2187
55
2190
2188
2186
2186
761
1801
761
764
1803
761
1800
1804
1802
760
762
2186
1626
1628
1631
884
887
885
884
886
1627
18
1603
11
11
715
1626
160
1615
647
1602
1046
1047
1041
1044
Cod. 800227


385
565
425
425
562
424
566
426
562
425
561
426
561
Cod. 800226


649
642
641
1622
1602
661
1044
649
1044
1622
614
611
619
568
615
613
618
Cod. 800456


LEFT
166
3260
3265
1409
446
2501
329
1421
3245
312
3240
2504
389
444
947
1406
329
1421
1712
1421
947
3265
3260
2014
3250
446
1508
2506
444
1407
3240
2501
RIGHT
167
3263
3268
1417
4287
2503
329
312
3247
3240
2505
389
947
4276
329
4287
1715
449
947
3268
3263
3252
449
1510
2508
444
4286
3240
2503
444
Cod. 800459


3230
3215
3215
440
3201
3220
2130
3217
2131
3230
3217
3203
3222
443
3215
441
120
117
50004
3215
338
442
388
3230
2133
441
441
2098
3217
130
50005
388
3217
1687
441
2096
1688
Cod. 800457


662
176
662
430
177
612
612
2406
1415
3551
3500
1415
3552
610
105
107
648
106
108
2305
624
2400
2402
2401
609
1614
652
940
2405
274
659
1639
940
1641
929
2023
1414
2300
2020
927
917
2020
2236
2235
4302
2019
2019
917
623
4301
633
1411
1677
138
973
1416
1679
2200
973
930
1645
478
1644
Cod. 800458